



ABENDESSEN
Mittwoch, 01. Juli 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Hanseaten Räucherfisch Mus
mit Pumpermickel und Apfel-Kapern Relish

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT
Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE
Nordsee Schollenfilet
Krustentiersauce, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Hanseaten Räucherfisch Mus
mit Pumpermickel und Apfel-Kapern Relish

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

„Spaghetti Genovese“
Pinienkerne, mediterranes Gemüse, Perlmozzarella

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 24,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,75l 24,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*