



ABENDESSEN
Donnerstag, 09. Juli 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Hanseaten-Räucherfisch-Mousse
mit Pumpernickel und Apfel-Kapern-Relish

Schwarzwälder Schinken mit Melone und Honig

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

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Hanseaten Räucherfisch Mus
mit Pumpernickel 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

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG	
2025 Chenin Blanc, trocken	2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht	Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika	Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 24,00 €	0,75 l 24,00 €

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