



ABENDESSEN

Donnerstag, 23. Juli 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

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

Schwarzwälder Schinken mit Melonen-Minze-Salsa und Honig

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta-Brot

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee-Schollenfilet
Krustentiersauce, krosser Speck, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Senf-Estragon-Jus, Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Polenta

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

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich-Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

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

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geschmorte Lammkeule
Senf-Estragon-Jus, Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Polenta

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta-Brot

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

„Spaghetti Genovese“
Pinienkerne, mediterranes Gemüse, Perlmozzarella

Pfirsich-Melba

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach,
Ribeauvillé, Elsass, 13% Vol.
0,75 l 30,50 €

2021 Amarone della Valpolicella
Corte Giarà / Weingut Allegrini
La Groletta / Italien
0,75 l 35,00 €

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