



ABENDESSEN
Freitag, 31. 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

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet
Dillsauce, krosser Speck, Schmandgurken, Küstenkartoffeln
Geschmorte Lammkeule
Dijon-Senf-Jus, 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, Fruchtsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

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

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geschmorte Lammkeule
Dijon-Senf-Jus, 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

2022 Fernweh Riesling, QbA, trocken
Winzer-genossenschaft Herxheim,
Pfalz, Deutschland
0,75 l 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir QbA, trocken
Winzer-genossenschaft Herxheim,
Pfalz, Deutschland
0,75 l 25,20 €

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