



ABENDESSEN
Samstag, 01. August 2026
Cuxhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi-Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip-Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse-Putenrolle
Grüner-Pfeffer-Dip, Pico-de-Gallo-Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini-Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Caramel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini-Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Caramel

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner „Nussberg“
Weingut Wieninger
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75 l 41,00 €

2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 27,30 €

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