



ABENDESSEN
Freitag 21. August 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN
Hanseaten *Räucherfisch Mus
mit Schwarzbrot 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
Dill-Weißweinsauce, krosser Speck, Schmor-Gurken, Küstenkartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Senf-Estragon 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“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

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

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geschmorte Lammkeule
Senf-Estragon 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 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Central Valley, Kalifornien / USA
0,75l 26,30 €

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