



## ABENDESSEN

**Dienstag, 12. Mai 2026**  
**Bremerhaven / Deutschland**

### VORSPEISEN

Räucherfischcreme mit Prosecco-Gelee und Gemüseatar

Palatello-Rohschinken mit Melone

### SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Zitronenbuttersauce, Kapern-Dill-Gurken, Kartoffeln

Kalbstafelspitz „Picanha“

Rotwein-Schalotten-Jus, Mandel-Brokkoli, Kartoffelgratin

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet-Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

### DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Brie de France, Pflaumensenf, Ciabatta



## GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Gelee und Gemüseatar

Kraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Kalbstafelspitz „Picanha“

Rotwein-Schalotten-Jus, Mandel-Brokkoli, Kartoffelgratin

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

### VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginen-Omelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Grauburgunder**

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

**0,75 l 27,90 €**

**2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt**

Weingut Stiegelmar

Gols, Burgenland / Österreich

**0,75 l 26,30 €**