



MITTAGESSEN

Dienstag, 12. Mai 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

GRAVED-LACHS-CEVICHE
Avocado Sauerrahm | Melonen-Chili-Salsa

GEBRATENES KALBS CARPACCIO
Tomate-Gurke-Walnuss | Focaccia-Crostini

SUPPE

BLUMENKOHLSUPPE
Kürbiskernöl | Kurkuma-Creme

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH & GARNELE
Krustentier Sauce | Ratatouille-Auberginenröllchen | Bandnudeln

TERIYAKI RINDERFILET STEAK

Tandoori-Hollandaise | Süßer Chili Gemüse | Sesam-Kartoffelpüree

DESSERT

SCHOKO-GANACHE-TARTE
Marillenröster | Walnusseis | Vanille-Schlagobers



GEDECK

Butter | Ziegenkäse-Feigen-Dip | Pesto Rosso | Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

FENCHEL MARRAKESCH
Karotten-Hummus | Zitronensalz | Geräucherte Mandeln

BLUMENKOHLSUPPE
Kürbiskernöl | Kurkuma Sahne

SPINAT-CHAMPIGNON-QUICHE
Safran-Chili-flocken-Sauce | Geschmorter Bauernsalat

SCHOKO-GANACHE-TARTE
Marillenröster | Walnusseis | Vanille-Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Concha y Toro Frontera

Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Queiirolo

Cañete Ica, Peru

0,25 l • € 6,90