



ABENDESSEN

Montag, 25. Mai 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierter Butterfisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos
Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen
Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet
Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis
Schweinefilet am Stück gebraten
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen
Lammragout alla Romana
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce
Rote Grütze mit Vanillesahne
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacomole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierter Butterfisch mit Limone, Chili, Koriander und Kokos
Kraftbrühe mit Käseknusperchen
Lammragout alla Romana
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat
Knoblauchcremesuppe
Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis
Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Fernweh Riesling
Winzer-genossenschaft
Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,30 €

2022 Ursprung
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €