



ABENDESSEN

Dienstag, 02. Juni 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Geschmorte Lammschulter

Senf-Estragon Jus, Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„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, Lingot d´Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geschmorte Lammschulter

Senf-Estragon Jus, Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Fernweh Riesling

Winzergenossenschaft

Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,75 l 26,30 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €