



MITTAGESSEN

Dienstag, 2. Juni 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

GRAVED LACHS CEVICHE
Avocado Schmand | Melonen-Chili Salsa

GEBRATENES KALBS CARPACCIO
Tomate-Gurke-Walnuss | Focaccia Crostini

SUPPE

BLUMENKOHLSUPPE
Kürbiskernöl | Kurkuma Sahne

HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH & GARNELE
Krustentier Sauce | Ratatouille-Auberginen Röllchen | Bandnudeln

TERIYAKI RINDERFILET STEAK
Tandoori Hollandaise | Sweet Chili Gemüse | Sesam Kartoffelpüree

DESSERTS

SCHOKO GANACHE TART
Marillenröster | Walnuss Eis | 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-Chiliflocken Sauce | geschmorter Bauernsalat

SCHOKO GANACHE TART
Marillenröster | Walnuss Eis | Vanille Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50