



ABENDESSEN

Mittwoch, 10. Juni 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Garnelen Cocktail & Dinkel Toast

Hähnchen Wrap ~ Avocado ~ Pico de Gallo Dip

SALAT

Rucola-Wasserkresse Salat

Granatapfelkerne ~ Sanddorn Honig-Frischkäse Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Kürbiscremesuppe ~ Kernöl ~ Croutons

HAUPTGERICHTE

Nord-Atlantik Wolfsbarschfilet

Krustentier Beurre Blanc ~ Erbsen-Minze Creme ~ Risotto Bällchen

Geschmorte Salzwiesen Lammschulter

Lavendel-Portwein Jus ~ Wirsing ~ Red Skin Kartoffeln

„Linguini Aglio e Olio”

Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Peperoncino ~ Grana Padano
dazu gebratenes Kaninchenfilet

DESSERTS

Kirschen Crêpe ~ Whisky Karamell ~ Espresso Eis

Rote Grütze ~ Vanilleeis ~ Eierlikörsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Bergkäse ~ Provolone ~ Bleu d´Auvergne ~ Taleggio

Feigensenf ~ Körner Baguette



GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso ~ Florentina Schmand ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen Cocktail & Dinkel Toast

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geschmorte Salzwiesen Lammschulter

Lavendel-Portwein Jus ~ Wirsing ~ Red Skin Kartoffeln

Kirschen Crêpe ~ Whisky Karamell ~ Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola-Wasserkresse Salat

Granatapfelkerne ~ Sanddorn Honig-Frischkäse Dressing

Kürbiscremesuppe ~ Kernöl ~ Croutons

Linsen-Feta Falafel ~ Safrangemüse ~ Auberginen-Joghurt Dip

Rote Grütze ~ Vanilleeis ~ Eierlikörsahne

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 €