



## HANSEATEN ABENDESSEN

**Donnerstag, 18. Juni 2026**  
**Bremerhaven / Deutschland**

### VORSPEISEN

„Hanseatenteller“

Graved Lachs | Matjes | Räucheraal | Kaviar Ei | Meerrettich-Dip

Rindersteak-Tatar

Remoulade | Mixed Pickles-Senf Dip | Chester-Brot

### SALAT

Gurken-Schmand-Salat mit Garnelen

### SUPPEN

Rotkohl-Essenz | Graupen | Eierbiskuit

Altonaer Krustentier-Bisque mit Knusperstange

### SORBET

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

### HAUPTGERICHTE

Nordsee Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise | zweierlei Spargel | Dill-Küstenkartoffeln

Deichlamm Keule

Kräuter-Rotwein-Jus | Wurzelgemüse | Polenta-Muffin

Maishähnchenbrust

Champignon-Sauce | gestovter Wirsing | Walnuss-Schupfnudeln

### DESSERTS

Käsekuchen-Mousse | Heidesand | Rote-Grütze | Holunder-Sabayon

Birne-Helene-Eis | Birnenkompott | Eierlikör | Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmter Ziegenkäse | Honig | Schinkenspeckbrösel



## GEDECK

Butter | Kapernbutter | Grüne Sauce | Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Beef Steak-Tatar

Remoulade | Mixed Pickles-Senf Dip | Chester Brot

Altonaer Krustentier-Bisque mit Knusperstange

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

Nordsee Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise | zweierlei Spargel | Dill-Küstenkartoffeln

Käsekuchen-Mousse | Heidesand | Rote-Grütze | Holunder-Sabayon

### VEGETARISCHES MENU

Kürbis-Apfeltatar mit Kronsbeeren-Vinaigrette

Rotkohl-Essenz | Graupen | Eierbiskuit

Johannisbeere mit Aquavit-Spritz

Gebackener weißer Spargel | Sauce Hollandaise | Eier Stipp | Dill-Küstenkartoffeln

Birne-Helene-Eis | Birnenkompott | Eierlikör | Chantilly

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Sauvignon Blanc, Steirisch Klassik**

Weingut Tement

Südsteiermark, Österreich

**0,75 l • 34,70 €**

**2022 Black Print**

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

**0,75 l • 33,60 €**