



ABENDESSEN

Samstag, 11. Juli 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-Dill-Gurken, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprika-Kompott, Gnocchi

„Asia-Touch-Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Erdbeersauce, Baguette



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprika-Kompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginen-Omelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

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 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“