



HAFEN MITTAGESSEN

Samstag, 11. Juli 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-Rinderfiletsteak
Tandoori-Hollandaise | Sweet Chili-Gemüse | Sesam-Kartoffelpüree

DESSERT

Schoko-Ganache-Tart
Marillenröster | Walnusseis | 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 | Walnusseis | Vanille-Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Misiones D Rengo,
Valle Rapel, Chile
0,25 l • € 6,90

2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

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