



ABENDESSEN

Montag, 27. Juli 2026

Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Pökelschinken-Käse Toastie, Birnen-Walnuss-Salat, Früchtesenf

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dill-Gurken, Küstenkartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprika-Kompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet-Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Joghurt-Honig-Eis, Joghurt mit Früchten, Haferflocken-Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pökelschinken-Käse Toastie, Birnen-Walnuss-Salat, Früchtesenf

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Nordsee Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dill-Gurken, Küstenkartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Distelöl

Cornflakes-Sellerieschnitzel

mit warmem Kartoffelsalat und Leinsamen-Remoulade

Joghurt-Honig-Eis, Joghurt mit Früchten, Haferflocken-Granola, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

0,75 l • 34,70 €

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.“