



**ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 12. August 2026**  
**Hamburg / Deutschland**

**VORSPEISEN**

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Spanischer Jamonsa Rohschinken mit Melone

**SALAT**

Panzanella mit krossem Ciabatta

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

**HAUPTGERICHTE**

Nordsee Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Küstenkartoffeln

Geschmorte Lammkeule

Pommery Senf Jus, Zucchini-Tomaten-Paprika-Kompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

**DESSERTS**

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



**GEDECK**

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Nordsee Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Küstenkartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

**HAUSMANNSKOST**

Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

**VEGETARISCHES MENÜ**

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Pfirsich Melba

**WEINEMPFEHLUNG**

**2024 Sauvignon Blanc, Sancerre**

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

**0,75 l • 35,70 €**

**2022 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon**

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

**0,75 l • 41,00 €**

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