



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 17. Mai 2024**  
**Bremerhaven / Deutschland**

**VORSPEISEN**  
Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust  
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

**SALAT**  
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

**HAUPTGERICHTE**  
Nordsee Schollenfilet  
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Französische Lammkeule  
Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Schweinefilet am Stück gebraten  
Champignonsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

**DESSERTS**  
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Taleggio, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



**GEDECK**  
Butter, Kichererbsen-Oliven Pesto, Funf-Kräuter Dip, Brotauswahl  
\*\*\*\*

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Togarashi Entenbrust  
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet  
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“  
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

#### **WEINEMPFEHLUNG**

2021 Weissburgunder Dackenheim  
Liebesbrunnen Winzergenossenschaft  
Herxheim am Berg  
Pfalz/ Deutschland 13,5% Vol.  
0,75l € 26,50

2021 Ursprung Q.b.A  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser  
Weingut Markus Schneider, Pfalz,  
Pfalz/Deutschland 13,5% Vol.  
0,75l € 26,00