



## ABENDESSEN

**Sonntag, 5. Mai 2024**  
**Bremerhaven / Deutschland**

### VORSPEISEN

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

### SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet  
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Rote Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“  
Senfsauce, Zucchini-Tomaten-Champignonkompott, Gnocchi

Sweet Chili Hähnchenbrust  
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

### DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sweet Chili Hähnchenbrust  
Erdnussbuttersauce, gebratener Kohl, Sesamnudeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Philippinischer Auberginenomelett  
mit pikanter Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

### WEINEMPFEHLUNGS

2022 Chardonnay „Gran Vina Sol“  
Miguel Torres Penedes Catalonia,  
Spanien, trocken

0,75l, 25,00 €

2021 Sangiovese, Chianti DOCG  
Castello di Querceto Toskana,  
Italien, trocken

0,75 l, 26,00 €