



ABENDESSEN
Dienstag, 16. Dezember 2025
Bremerhaven / Deutschland



GEDECK
Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

VORSPEISEN
Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar
Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT
Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben
Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schollenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi
„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze
Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben
Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta
Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis
Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2024 Müller Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 25,80 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin