

## MS ARTANIA / HANSEATISCHES ABENDESSEN

Donnerstag, 13. Juni 2019  
Bremerhaven

### VORSPEISEN

„Hanseatenteller“  
Shrimps, Lachstatar, Matjes Hering, Räuchermakrele  
gefülltes Kaviar Ei, Meerrettich

Roastbeef mit Remoulade, Sauergemüse und Schwarzbrot

Gurkensalat mit Saurer Sahne

### SUPPEN

„Matrosentopf“ mit Pökelfleisch, Gemüse und Graupen

Altonaer Hummersuppe mit Safran und Croutons

### HAUPTGERICHTE

Schollenfilets aus der Nordsee  
Speckstippe, Dillgurken mit Shrimps, neue Kartoffeln

Glasierter Kalbsbraten  
Wildkräuter Jus, Broccolini, Zwergtomaten,  
getrüffelte Kartoffelcreme

Salzwiesen Lammkeule  
Rotwein-Mostrichsauce, Gemüsekompott, Polentaschnitte

### DESSERTS

Hamburger „Rote Grütze“ mit Vanilleeis und Sahne

Eisbecher „Rosenrot & Zuckersüß“

Frisch geschnittenes Obst

Milder Ziegenkäse mit Honig und Holsteiner Schinkenknusper

## ... GEDECK ...

Butter, Kräuterschmand, ofenfrisches Bäcker Konfekt

### UNSER KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Hanseatenteller“  
Shrimps, Lachstatar, Matjes Hering, Räuchermakrele  
gefülltes Kaviar Ei, Meerrettich

Altonaer Hummersuppe mit Safran und Croutons

Glasierter Kalbsbraten  
Wildkräuter Jus, Broccolini, Zwergtomaten,  
getrüffelte Kartoffelcreme

Hamburger „Rote Grütze“ mit Vanilleeis und Sahne

### VEGETARISCHES MENÜ

Gurkensalat mit Saurer Sahne

Lübecker Gemüsetopf mit Graupen

Kürbis-Kohlrabi Tarte

Eisbecher „Rosenrot & Zuckersüß“

### WEINEMPFEHLUNG

2018 Kaitui Sauvignon Blanc  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland  
0,75 l € 23,00

2015 „GB Rouge“  
Spätburgunder Weingut Georg Breuer  
Rheingau / Deutschland  
0,75 l € 26,00