

MENÜS

Unser Küchenchef Stefan Thiemann hat für Sie eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zusammengestellt, die Sie selbst individuell als einheitliches Menü kombinieren können (Vegetarier werden selbstverständlich gerne separat berücksichtigt). Gerne sind wir Ihnen bei der Durchsicht behilflich – bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette,
Coppa di Parma und Aprikosen-Chutney
€ 12,00

Marinierte Blattsalate Passionsfrucht-Dressing, gegrillte Geflügelbrust
„Cajun-Style“ und Soja-Honig-Sesamsauce
€ 12,00

Antipasti – eingelegtes Gemüse
mit Büffelmozzarella und Cherry-Tomaten
€ 10,00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe
€ 6,50

Tomaten-Maracuja-Suppe
€ 6,50

„Bremer Hochzeitssuppe“
(Hühnerkraftbrühe mit Einlage)
€ 6,50

Zitronengras-Kokossuppe
€ 7,50

Vegetarisch / Vegan

Asiatisches Linsencurry
mit Zitronengras-Kokos-Sauce, Wok-Gemüse und Basmatireis
€ 14,00

Pasta mit gebratenen Waldpilzen,
Pesto Rosso, Rucola und geriebenem Grana Padano
€ 15,00

Hauptgänge

Gebratene Schweinefilet-Medaillons

mit Kräuterkruste, Trauben-Jus, Zucchini-Gemüse und Röstkartoffeln
€ 22,00

Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Portweinsauce,
Wurzelgemüse und Kräuter-Knoblauch-Kartoffeln
€ 38,00

Gegrillte Geflügelbrust mit Kräuterjus,
Kartoffel-Erbsen-Püree und Paprika-Zwiebelgemüse
€ 20,00

Gebratenes Lachsfilet mit Safran-Limonen-Sauce,
Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Basmatireis
€ 24,00

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
mit hausgemachtem Mango-Chili-Chutney,
Karotten-Lauchgemüse und Chili-Gnocchi
€ 22,00

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
€ 7,00

Duett von weißem und dunklem
Mousse au Chocolat mit Mango-Chili-Kompott
€ 8,00

Kleiner Cheesecake
mit Aprikosen-Kompott, Cassis-Sorbet
€ 8,00

„Bremer“ Rote Grütze mit Vanilleeis
€ 6,00

*Der Menüpreis setzt sich aus den gewählten Einzelkomponenten zusammen.
Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. der derzeit gültigen MwSt.*

Preisänderungen vorbehalten.