



MITTAGESSEN

Samstag, 14. September 2024
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Nudelsalat

Schinken-Kokos-Curry Cocktail

SALAT

Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteigklößchen

Griechische „Fassolada“ Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Alaska Seelachs mit Salamikruste
Parmesansauce, Zitronengemüse, Risottotaler

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersauce, Rosenkohl, Kartoffelpüree

Gekochte Kalbszunge
Portweinsauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

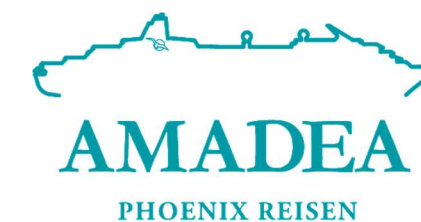
DESSERTS

Zimtwaffel mit Aprikosenkompott

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Kokos-Curry Cocktail

Kraftbrühe mit Brandteigklößchen

Alaska Seelachs mit Salamikruste
Parmesansauce, Zitronengemüse, Risottotaler

Zimtwaffel mit Aprikosenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

Griechische „Fassolada“ Bohnensuppe

Maccaroni mit Ziegenkäse, Avocado, Limone und Chili

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50