



MITTAGESSEN
Montag, 14. Oktober 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Nektarinboxtail mit Dinkel-Müsli

Bauernsülze mit Kartoffeln, Radieschen und Kernöl

SALAT
Brokkolisalat mit Walnuss-Vinaigrette

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Lauch und Nudeln

Gemüsecremesuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE
Nordsee Glatbuttfilet
Karotten-Ingwersauce, Hoisin-Pok Choy, Basmatireis

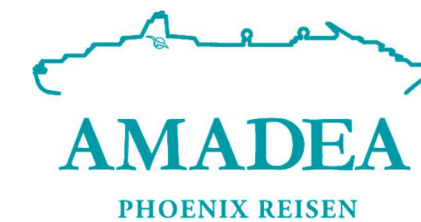
Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs-Cordon Bleu mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS
Vanille-Knusperpudding
Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry-Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Nektarinboxtail mit Dinkel-Müsli

Rinderkraftbrühe mit Lauch und Nudeln

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

Vanille-Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Brokkolisalat mit Walnuss-Vinaigrette

Gemüsecremesuppe mit Distelöl

Pizzaschnitte Margherita

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG			
2023 Kaapzicht		2022 Los Vascos	
Chenin Blanc / Südafrika		Cabernet Sauvignon / Chile	
0,25l	€ 6,50	0,25l	6,50 €