

MITTAGESSEN
Samstag, 30. November 2024
Amsterdam / Niederlande

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse-Couscous

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen-Salsa

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE
Seelachs-Shrimps-Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

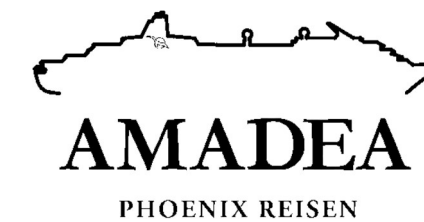
„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS
Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen-Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps-Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse-Monte Cristo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2020 Coronas, Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50