

MITTAGESSEN

Donnerstag, 13. Februar 2025
Waitangi / Bay of Islands / Neuseeland

VORSPEISEN

Meeresfrüchtesalat „Americano“

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT

Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Johannisbeer-Kokos Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Marie's Lachs Burger
Sauce Tartare, Senf-Honig Krautsalat, Pommes Frites

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

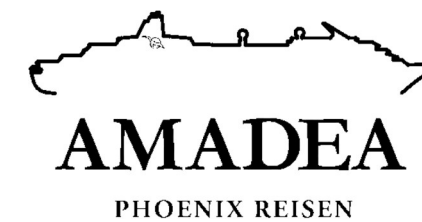
DESSERTS

Nanaimo-Schokoschnitte mit Kirscheis

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

Kraftbrühe mit Einlage

Marie's Lachs Burger
Sauce Tartare, Senf-Honig Krautsalat, Pommes Frites

Nanaimo-Schokoschnitte mit Kirscheis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

Johannisbeer-Kokos Kaltschale

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50