

MITTAGESSEN
Newcastle / Australien
Mittwoch, February 26, 2025

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Honig & Lillet Blanc

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SALAT

Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Wildcremesuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Cassis Kalbsleber-Geschnetzeltes

Schwarzwurzeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree

“Aus der Mannschaftsküche”

Erbseneintopf mit Rinderbrust und Pinkel

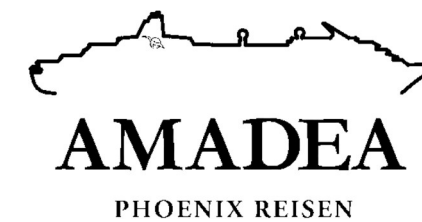
DESSERTS

Preiselbeer-Schoko Palatschinke, Walnusseis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Sesam Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Wildcremesuppe mit Röstbrot

Cassis Kalbsleber-Geschnetzeltes

Schwarzwurzeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree

Preiselbeer-Schoko Palatschinke, Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Honig & Lillet Blanc

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla Chips

Kirschenkuchen mit Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50