

MITTAGESSEN
Freitag, 21. März 2025
Sabang / Insel Weh / Indonesian

VORSPEISEN
Meeresfrüchte Cocktail & Toast

Pastrami Salat „Thai Style“

SALAT
Sommersalat mit Kokos-Pandan Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Lavendelhonig-Vanille Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Rotbarsch in Eihülle
Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

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

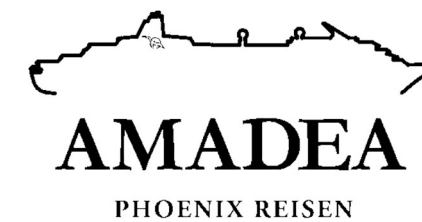
„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbfleisch Klopse in Kapernsauce, Rote-Bete-Salat, Kartoffelpüree

DESSERTS
Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Mango Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Tandoori Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Cocktail & Toast

Kraftbrühe mit Einlage

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

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ
Sommersalat mit Kokos-Pandan Dressing

Lavendelhonig-Vanille Kaltschale

Spinat-Käse Ravioli Arrabiata

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50