



MITTAGESSEN
Wednesday, 23. April 2025
Dakar / Senegal

VORSPEISEN
Nektarinen Cocktail „Cape Codder“

Fusilli Nudelsalat mit Baguette Salami

SALAT
Wirsingkohlsalat mit Apfel und Walnuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Rote Beete-Orangen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
Küsten-Kartoffelsalat, Remouladensauce

„Thiou Yapp“
Dakar Fleischeintopf mit gegrillter Banane, Gemüse und Nelken-Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Curry-Ketchup, Mixed Pickles und Bratkartoffeln

DESSERTS
Weisse Schokoladenschnitte mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Estragon-Frischkäse, Yassa-Zwiebel Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fusilli Nudelsalat mit Baguette Salami

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Paniertes Schollenfilet
Küsten-Kartoffelsalat, Remouladensauce

Weisse Schokoladenschnitte mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Wirsingkohlsalat mit Apfel und Walnuss Dressing

Rote Beete-Orangen Kaltschale

Überbackene Spinat-Champignons, Risottoschnitte, Pomodoro

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

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

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