



MITTAGESSEN
Mittwoch, 07. Mai 2025
Rouen Seehafen / Frankreich

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Schinken & Käse-Croissant mit Dijon-Aioli

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

„Poulet au Vin Rouge“
Hähnchen in Rotwein mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons
und Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce
Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran-Butter, Pilz-Schalotten Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken & Käse-Croissant mit Dijon-Aioli

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG			
2023 Sauvignon Blanc		2021 Château Mazetier	
Weingut Herxheim / am Berg		Bordeaux / Frankreich	
0,25l	€ 6,50	0,25l	€ 6,50