



MITTAGESSEN
Freitag, 09. Mai 2025
Zeebrugge / Belgien

VORSPEISEN
Pflaumencocktail mit Gin Fizz

Prosciutto-Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Bierkäsesuppe mit Brezel Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Dillkartoffeln

Chicken Tikka Masala
Ananas Chutney, gebackene Banane, Basmatireis

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäse Cordon Bleu mit süßem Senf und Kartoffel-Rettich Salat

DESSERTS
Topfen-Obersschnitte mit Himbeersauce

Grünes Apfeleis, Haribo, Cranberrysauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Kurkuma-Frischkäse, Kürbiskern-Joghurt Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Chicken Tikka Masala
Ananas Chutney, gebackene Banane, Basmatireis

Grünes Apfeleis, Haribo, Cranberrysauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Bierkäsesuppe mit Brezel Croutons

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Obersschnitte mit Himbeersauce

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