



MITTAGESSEN
Sonntag, 11. Mai 2025
Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN
Flusskrebs Cocktail mit Toast

3x Melone mit spanischem Serrano Schinken

SALAT
Pok Choi Salat mit Thai Limetten Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Graupen und Eierflocken

Norddeutsche Schnippelbohnsuppe mit Speck

HAUPTGERICHTE
Nordsee Flunderfilet
Keta Kaviar Sauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

„Unser Sonntagsbraten“
Salzwiesen Lammkeule mit Thymiansauce, Schmorkürbis
und getrüffelem Kartoffelgratin

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen-Spinat-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

DESSERTS
Nougat-Windbeutel mit Kirschen und Stracciatella Eis

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Arrabbiata-Butter, Zucchini-Parmesan Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Flusskrebs Cocktail mit Toast

Norddeutsche Schnippelbohnsuppe mit Speck

„Unser Sonntagsbraten“
Salzwiesen Lammkeule mit Thymiansauce, Schmorkürbis
und getrüffelem Kartoffelgratin

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Pok Choi Salat mit Thai Limetten Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Graupen und Eierflocken

Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Zwergtomaten und Grana Padano

Nougat-Windbeutel mit Kirschen und Stracciatella Eis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

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