



MITTAGESSEN
Freitag, 18. Juli 2025
Sisimiut (Holsteinsborg) / Grönland

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Calamari & Oktopus „Fritto Misto“
mit Tomaten-Reissalat und Koriander Pesto

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Pastinakencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safran-Apfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Brauhaus Schweinehaxe mit Krautsalat, süßem Senf und Brezel

DESSERTS
Grießflammerie mit Aprikosen

Apfeleis, Schwarzkirschsauce, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari & Oktopus „Fritto Misto“
mit Tomaten-Reissalat und Koriander Pesto

Kraftbrühe mit Einlage

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safran-Apfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

Apfeleis, Schwarzkirschsauce, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCH
Kürbis-Traubensalat mit Nuss-Dressing

Pastinakencremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel-Gratin mit Chinakohl-Kimchi

Grießflammerie mit Aprikosen

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50