

MITTAGESSEN
Freitag, 22. August 2025
Warnemünde / Deutschland

VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Schweinefilet mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

SALAT

Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterbrioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Safran-Knoblauch-Mayo und Knusperbaguette

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

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

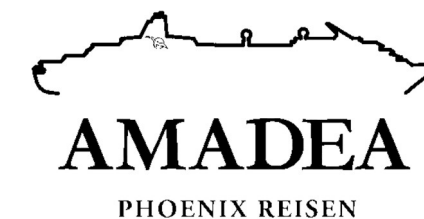
DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rum-Pflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schweinefilet mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuterbrioche

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Safran-Knoblauch-Mayo und Knusperbaguette

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Hummus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rum-Pflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50