



MITTAGESSEN
Samstag, 23. August 2025
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN
Mango-Cocktail mit Limetten-Joghurt

Pastrami-Käse-Toastie mit Barbecue-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinen-Suppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Pinienkernreis

Putenbrust „Milanese“
Maccheroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

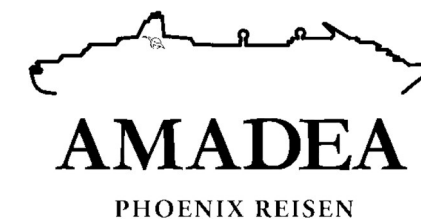
„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebeln, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Topfen-Apfel-Schnitte mit Himbeersauce

Birne-Helene-Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Grüne Oliven-Tapenade, Schinken-Sour-Cream, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pastrami-Käse-Toastie mit Barbecue-Remoulade

Leberknödelsuppe

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Pinienkernreis

Birne-Helene-Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Mandarinen-Suppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Obersschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Weingut
Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50