

MITTAGESSEN
Dienstag, 14. Oktober 2025
Brest / Frankreich

VORSPEISEN
Mandarinen-Kiwi Cocktail

Bretonischer Calamari Salat

SALAT
Vichy Karotten-Orangensalat mit Leinsamenschrot

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

“Coq au Vin Rouge”
Hähnchen in Rotweinsauce mit Champignons, Silberzwiebeln
Speck und Tagliatelle

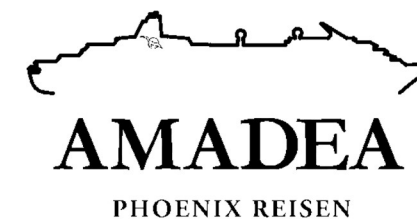
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bretonischer Calamari Salat

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

“Coq au Vin Rouge”
Hähnchen in Rotweinsauce mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck
und Tagliatelle

Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Mandarinen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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