



MITTAGESSEN
Samstag, 18. Oktober 2025
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse Couscous

Miesmuschelsalat „Normande“ mit Focaccia Cracker

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

Brokkoli-Blauschimmelkäse Suppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

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

„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS
Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

Blutorangenmousse mit Mandelhippe

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschelsalat „Normande“ mit Focaccia Cracker

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Blutorangenmousse mit Mandelhippe

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Brokkoli-Blauschimmelkäse Suppe

Tomatensoufflé mit Käsesauce und gebratenem Lauch

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

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

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