



MITTAGESSEN
Montag, 20. Oktober 2025
Cherbourg / Frankreich

VORSPEISEN
Papaya Cocktail mit Limone

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Gekochte Ochsenbrust „Oxfordshire“
Petersiliensauce, Bouillon-Gemüse und Sellerie-Kartoffelcreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Backhendl Haxerl mit Eier-Kapern Dip, gemischtem Salat und Pommes

DESSERTS
Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Gekochte Ochsenbrust „Oxfordshire“
Petersiliensauce, Bouillon-Gemüse und Sellerie-Kartoffelcreme

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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