



**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 21. Oktober 2025**  
**Honfleur / Frankreich**

**VORSPEISEN**

Nektarinen mit Agavendicksaft und Granola

Fusilli Nudelsalat mit Baguette Salami

**SALAT**

Mediterraner Vitalsalat

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gurkensuppe mit Knoblauch-Croutons

**HAUPTGERICHTE**

Paniertes Schollenfilet

Küsten-Kartoffelsalat, Remouladensauce

Gefüllter Hackbraten

Estragonsauce, Wurzelgemüse, Kartoffel-Meerrettichpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Käsekrainer mit Curry-Ketchup, Mixed Pickles und Bratkartoffeln

**DESSERTS**

Weisse Schokoladenschnitte mit Marille

Honig-Joghurteis, Kiwi Kompott, Granatapfelsauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Fusilli Nudelsalat mit Baguette Salami

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Paniertes Schollenfilet

Küsten-Kartoffelsalat, Remouladensauce

Weisse Schokoladenschnitte mit Marille

**VEGETARISCHES MENÜ**

Mediterraner Vitalsalat

Gurkensuppe mit Knoblauch-Croutons

Gemüsecurry mit Jackfrucht,

Tomaten Raita und Kokos-Basmatireis

Honig-Joghurteis, Kiwi Kompott, Granatapfelsauce, Sahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Liebling Weiß

Cuvee Q.b.A.

Deutschland

0,25l € 6,50

2023 Liebling Rose

Cuvee Q.b.A.

Deutschland

0,25l € 6,50