



MITTAGESSEN
Freitag, 05. Dezember 2025
Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Mango Cocktail “Virgin Bloody Mary”

Enten-Rilette
Rotkohlsalat, Orangen-Cumberland, Brioche

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

“Mulligatawny”
Britisch-indische Gemüse-Currysuppe

HAUPTGERICHTE
Lachs-Flunder Soufflé
Riesling-Kaviarsauce, Buttergemüse, Dillkartoffeln

Chicken Tikka Masala
Knoblauchjoghurt, gegrillte Aubergine, Papadum, Kokosreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Bergkäse

DESSERTS
Bread & Butter Pudding mit Vanillesauce und Rum-Rosinen-Eis

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Enten-Rilette
Rotkohlsalat, Orangen-Cumberland, Brioche

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Lachs-Flunder Soufflé
Riesling-Kaviarsauce, Buttergemüse, Dillkartoffeln

Bread & Butter Pudding mit Vanillesauce und Rum-Rosinen-Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

“Mulligatawny”
Britisch-indische Gemüse-Currysuppe

Rote-Bete Frikadelle
Sesam-Beurre-Blanc, Hummus, grüner Spargel

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Liebling Weiß
Cuvee Q.b.A.
Deutschland
0,25l 6,50 €

2023 Liebling Rot
Cuvee Q.b.A.
Deutschland
0,25l 6,50 €