



MITTAGESSEN
Mittwoch, 07. Januar 2026
Roseau / Dominica

VORSPEISEN
Miesmuscheln „Americano“

Hackepeter-Schwarzbrot mit Mixed Pickles

SALAT
Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Fruchtkaltschale „Tropicana“

HAUPTGERICHTE
Rotbarschfilet in Eihülle
Grüne Sauce, Buttergemüse, provenzalischer Kräuterreis

Schweinenackensteak
edelsüße Paprikabutter, Rahmkohlrabi, Hasselback Kartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“
Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

DESSERTS
Crema Catalana mit Zitrusfrüchten

Pfirsich Melba mit Mandelhippe

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuscheln „Americano“

Kraftbrühe mit Einlage

Schweinenackensteak
edelsüße Paprikabutter, Rahmkohlrabi, Hasselback Kartoffel

Pfirsich Melba mit Mandelhippe

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

Fruchtkaltschale „Tropicana“

Gemüse Quesadilla mit Zwiebel-Ceviche und Bohnencreme

Crema Catalana mit Zitrusfrüchten

WEINEMPFEHLUNG

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

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