



MITTAGESSEN
Donnerstag, 08. Januar 2026
Basse-Terre / Guadeloupe

VORSPEISEN

Surimi Tempura mit Wakame und Soja-Sesam Mayonnaise

Hähnchenbrust mit Lauch-Birne Creme Fraiche

SALAT

Erfrischender Sellerie-Apfel-Mandarinen Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießschnitte

Kalte Kartoffelsuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE

Sojaflocken-Zackenbarschfilet
süß-saure Sauce, Wok Gemüse, Filipino Bratreis

Mixed Grill

(Rinderrücken, Schweinefilet, Salsiccia Bratwurst)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Aus der Mannschaftsküche“

Käse Tortellini mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

DESSERTS

Litschi-Vanille Éclair mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Dörrobst, Granatapfelsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi Tempura mit Wakame und Soja-Sesam Mayonnaise

Kraftbrühe mit Grießschnitte

Mixed Grill

(Rinderrücken, Schweinefilet, Salsiccia Bratwurst)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Litschi-Vanille Éclair mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Erfrischender Sellerie-Apfel-Mandarinen Salat

Kalte Kartoffelsuppe mit Distelöl

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Duftreis

Gemischtes Eis, Dörrobst, Granatapfelsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sommerliebe
Weingut Herxheim / Phalz
0,25l 6,50 €

2023 Spätburgunder
Weingut Herxheim / Phalz
0,25l 6,50 €