



MITTAGESSEN
Mittwoch, 26. Juni 2024
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN
Mandarine mit Grenadinecreme

Wurstsalat mit Oliven-Ciabatta

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Rindfleisch-Nudelsuppe

Chinakohlsuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Sauce Rouille ~ Rosmaringemüse ~ Tomatenreis

Senf-Nackenbraten
Estragonsauce ~ Möhrchen ~ Pfefferkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Kümmelsauce ~ Rahmsauerkraut ~ Kartoffeln

DESSERTS
Esterhazy Törtchen

Gemischtes Eis ~ tropische Rumgrütze ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Petersilienbutter, Cocktail Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Oliven-Ciabatta

Rindfleisch-Nudelsuppe

Gebratenes Meerbrassenfilet
Sauce Rouille ~ Rosmaringemüse ~ Tomatenreis

Esterhazy Törtchen

VEGETARISCHES MENÜ
Mandarine mit Grenadinecreme

Chinakohlsuppe mit Ingwer

Kartoffelwaffel ~ Basilikumquark ~ Tomatensalat

Gemischtes Eis ~ tropische Rumgrütze ~ Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €