



MITTAGESSEN
Donnerstag, 4. Juli 2024
Ålesund / Norwegen

VORSPEISEN
Nektarinencocktail mit Himbeere

Fläminger Bauernsülze
mit Rettich-Lauchsalat und Kürbisdressing

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnierchen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fläminger Bauernsülze
mit Rettich-Lauchsalat und Kürbisdressing

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelstampf

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Nektarinencocktail mit Himbeere

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

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

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