



MITTAGESSEN
Freitag, 19. Juli 2024
Honningsvag / Norwegen

VORSPEISEN
Tropischer Papaya Shake

Pochierte Safranbirne mit Jamonsa Rohschinken

SALAT
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN
Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klöppe“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Grillspieß mit Knoblauchbutter, Letscho und Olivenreis

DESSERTS
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter , Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pochierte Safranbirne mit Jamonsa Rohschinken

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Papaya Shake

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €