



MITTAGESSEN
Montag, 18. November 2024
Agadir / Marokko

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Marokkanische Rindfleisch-Tajine
mit glasierten Karotten, Zitronen-Minz-Couscous und Meloui-Brot

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratener Leberkäs mit Spiegelei, Rahmkohlrabi,
Senf und Bratkartoffeln

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Marokkanische Rindfleisch-Tajine
mit glasierten Karotten, Zitronen-Minz-Couscous und Meloui-Brot

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

Cremige „Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

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

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €