



MITTAGESSEN
Donnerstag, 21. November 2024
San Sebastián de La Gomera / La Gomera

VORSPEISEN
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Ei Royal

Grüne Erbsensuppe mit Thymian-Croutons

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe mit Ei Royal

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Grüne Erbsensuppe mit Thymian-Croutons

Gebackener Emmentaler
Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeeren

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

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

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