



MITTAGESSEN
Samstag, 04. Januar 2025
Santa Cruz de Tenerife / Teneriffa

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

„Bistek Tagalog“
Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maccaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Himbeeren und Krokant Sahne

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sambal Dip, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Schokoladenpudding mit Himbeeren und Krokant Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

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 €