



MITTAGESSEN
Donnerstag, 13. Februar 2025
Ilhabela / Brasilien

VORSPEISEN
Tropischer Papaya Shake

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN
Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Kalbfleisch-Hackbällchen
mit Koriander, Limette, Mais und Süßkartoffelpüree

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

DESSERTS
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcrème, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Papaya Shake

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

„Chef’s Vegi Superbowl“
Pikante Reisbällchen, Sesamsauce, Schmorgemüse, Rohkostsalat

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 €