



MITTAGESSEN
Freitag, 21. März 2025
Fuerte Amador / Panama

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Joghurt und gerösteten Nüssen

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Kirsch-Buttermilch Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Glattbutt in Serrano Schinken
Kapernsauce, Zucchini-Orangen Gemüse, Kräuter-Gnocchi

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Schweinerippchen, Maiskolben, Backkartoffeln, BBQ-Salsa

DESSERTS

Kokos-Grieß-Schnitte mit Granatapfelsauce

Vanilleeis, Schokosauce, Schokoladen Cookie, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Kokos-Grieß-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Joghurt und gerösteten Nüssen

Gemischter Salat mit American-Dressing

Auberginen-Linsen Moussaka mit Pomodoro

Vanilleeis, Schokosauce, Schokoladen Cookie, Sahne

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 €