



MITTAGESSEN
Dienstag, 29. April 2025
Invergordon / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Wurstbrötchen mit Kurkuma-Kohlsalat und Aprikosen-Chutney

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich-Sauerrahm

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleber & Kalbsnierchen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS
Queen Victoria-Biskuitkuchen mit Erdbeerkompott

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurstbrötchen mit Kurkuma-Kohlsalat und Aprikosen-Chutney

Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Geröstete Kalbsleber & Kalbsnierchen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Queen Victoria-Biskuitkuchen mit Erdbeerkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich-Sauerrahm

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €