



MITTAGESSEN
Freitag, 16. Mai 2025
Plymouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

London China Town Spanferkel-Samosa

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Rotkohl-Orangen-Schmandsuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust
Masala-Zitronensauce, Rahmspinat, Risottoplätzchen

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Zwiebelsauce und Romanesco

DESSERTS
Fruchtgelee-Biskuit Sandwich mit Vanillesahne

Baileys Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
London China Town Spanferkel-Samosa

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Baileys Stracciatella Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Rotkohl-Orangen-Schmandsuppe

Käse-Tortellini „Arrabiatta“

Fruchtgelee-Biskuit Sandwich mit Vanillesahne

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 €