



MITTAGESSEN

Samstag, 24. Mai 2025

Kirkwall / Orkney Inseln / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Bananen Split Smoothie

Gebratene Kalbszunge
mit Tomaten, Zwiebeln, Artischocken und Crostini

SALAT

Staudensellerie-Walnuss Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberwurst-Spätzle

Sauerkrautsuppe mit edelsüßem Paprika

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

„Königsberger Klöppe“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

MS Amera Gyros
Tzatziki, griechischer Salat, Fladenbrot, Pinienkern-Reis

DESSERTS

Schokoladen-Fudge mit Cointreau-Marillen

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kürbiscreme, Salami Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebratene Kalbszunge
mit Tomaten, Zwiebeln, Artischocken und Crostini

Kraftbrühe mit Leberwurst-Spätzle

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Schokoladen-Fudge mit Cointreau-Marillen

VEGETARISCHES MENÜ

Staudensellerie-Walnuss Salat

Sauerkrautsuppe mit edelsüßem Paprika

Überbackener Kartoffel-Gemüseauflauf mit Schmandsauce

Erdbeereis & Melonen

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 €