



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 16. August 2025**  
**IJmuiden / Niederlande**

**VORSPEISEN**  
Mandarinencocktail

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

**SALAT**  
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch  
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“  
Barbecue-Hähnchenkeule mit Tex Mex-Gemüse und Chili-Maispüree

**DESSERTS**  
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Sauvignon Blanc  
Winzer-genossenschaft Herxheim  
Pfalz / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

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