



MITTAGESSEN
Sonntag, 17. August 2025
Oudeschild / Niederlande

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Crème Fraiche

SALAT

Gemischter Salat mit Dutchman-Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips”

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Truthahn Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Mascarpone-Blaubeer Schmitte mit Rum-Rosinen Eis

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



Der Ursprung von Fish n´Chips liegt bis heute im Dunklen. Wahrscheinlich kam das Gericht aber auf getrennten Wegen ins Land. Die Chips aus Frankreich und die Zubereitungsart des Fisches mit den Einwanderern. Bekannt ist auf jeden Fall, dass Fish n´Chips erst im 19. Jahrhundert zum Nationalgericht aufstieg. Grundlage des Erfolgs waren kleine Familienbetriebe, die traditionell die verschiedensten Esswaren auf den Straßen Londons und der großen Industriestädte Nordenglands feilboten. Offiziell gilt der Immigrant Joseph Malin als Gründer des ersten Ladens für Fish n´Chips im Londoner East End im Jahre 1860. Nach amtlichen Schätzungen gab es 1910 bereits etwa 25.000 Läden im ganzen Königreich, die sich ab dem Jahre 1913 in der National Federation of Fish Friers organisierten.

GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obazda, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Dutchman-Dressing

Orientalische Linsensuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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 €