



MITTAGESSEN

Dienstag, 23. September 2025

Arendal / Norwegen

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratene Goldmakrele

Meerrettichsauce, Dill-Möhrrchen, Zucchiniplätzchen

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Blutwurst-Flammkuchen mit Birnen und Walnüssen

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Meerrettichsauce, Dill-Möhrrchen, Zucchiniplätzchen

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Kohlrabicremesuppe

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €