



MITTAGESSEN
Samstag, 4. Oktober 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN
Chermoula Shrimp Cocktail mit Avocado

Zitrus Entenbrust mit Rosinen-Bulgur

SALAT
Romaine & Apfel mit Ras el Hanout-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflocken-Biskuit

Harissa Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Heilbutt
Thymiansauce ~ Safran Fenchel ~ Tagliatelle

Tandoori-Maishähnchen
Minzcreme ~ Cashew-Gurkensalat ~ Limonenreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Bratwurst mit Röstzwiebelsauce, Sauerkraut, Senf und Bratkartoffeln

DESSERTS
Honig Panna Cotta mit Pfirisch und weißer Schokolade

Granatapfel Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Sardellenbutter ~ Arrabiatta Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Zitrus Entenbrust mit Rosinen-Bulgur

Kraftbrühe mit Haferflocken-Biskuit

Gebratener Heilbutt
Thymiansauce ~ Safran Fenchel ~ Tagliatelle

Granatapfel Eisbecher

PASTA
Bolognese-Broccoli-Mozzarella Lasagne

VEGETARISCHES MENÜ
Romaine & Apfel mit Ras el Hanout-Dressing

Harissa Gemüsecremesuppe

Couscous-Tomate ~ Kräutercreme ~ Kichererbsenpüree

Honig Panna Cotta mit Pfirisch und weißer Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

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

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