



MITTAGESSEN
Montag, 13. Oktober 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Blattsalat mit Apfel und Ras el Hanout-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Ananas-Kokos Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Brokkoli

DESSERTS
Rosinen Panna Cotta mit Pfirisch und weißer Schokolade

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Rosinen Panna Cotta mit Pfirisch und weißer Schokolade

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Apfel und Ras el Hanout-Dressing

Ananas-Kokos Kaltschale

Ofen-Süßkartoffel
mit Quinoa, Minz Joghurt und Granatapfel

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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