



MITTAGESSEN
Mittwoch, 5. Oktober 2025
Philipsburg / St. Maarten

VORSPEISEN
Grapefruit-Quark Cocktail mit Leinsamen

Brie de France mit Pancetta, Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Stachelbeer-Stracciatella Kaltschale

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

Hühnerfrikassee „Creole“
Currysauce, Erbsen, Tomaten, Linsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Rosenkohl und Kartoffeln

DESSERTS
Karibische Panna Cotta mit Maracuja
Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinkencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Brie de France mit Pancetta, Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Stachelbeer-Stracciatella Kaltschale

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Karibische Panna Cotta mit Maracuja

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €p