



MITTAGESSEN
Montag, 10. November 2025
Roseau / Dominica

VORSPEISEN

Tomaten Kompott mit Oliven Ciabatta

Wurst-Käsesalat mit Kümmel-Hörnchen

SALAT

Farfalle-Rucola Salat mit Pinienkernen

SUPPEN

Geflügel Kraftbrühe mit Einlage

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

„Königsberger Klöpse“

Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Grillspieß mit Gewürzbutter, Letscho und Olivenreis

DESSERTS

Vanille-Kardamontpudding mit Himbeeren

Pistazieneis, Pfirsich, Blue Curacao, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Sternanis Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit Kümmel-Hörnchen

Geflügel Kraftbrühe mit Einlage

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Pistazieneis, Pfirsich, Blue Curacao, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Farfalle-Rucola Salat mit Pinienkernen

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Spinat-Ziegenkäse Cannelloni mit Paprika-Artischocken Sauce

Vanille-Kardamontpudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von
unserer Küchenchefin