



MITTAGESSEN

Montag, 14. Oktober 2024

Ringaskiddy / Irland

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Mortadellasalat mit Laugen-Grissini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Asiatische Gemüsesuppe mit Eierflocken

Pikante Bohnensuppe mit Chorizo

HAUPTGERICHTE

Barsch im Pergamentpapier gebacken
mediterranes Gemüse, Kräuter, Olivenbrot

„Holsteiner Cordon Bleu“
getrübte Grüne Erbsen, Spiegelei, Butterkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Gekochte Kalbszunge mit Cremespinat, Karotten und Kartoffelpüree

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mortadellasalat mit Laugen-Grissini

Pikante Bohnensuppe mit Chorizo

„Holsteiner Cordon Bleu“
getrübte Grüne Erbsen, Spiegelei, Butterkartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Asiatische Gemüsesuppe mit Eierflocken
Spanisches Omelett mit Kartoffel-Aioli und gemischtem Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50