



MITTAGESSEN

Mittwoch, 16. Oktober 2024
Portsmouth / England

VORSPEISEN

Ananas-Gazpacho Cocktail mit Minze

Würstchen im Schlafrock mit Salat und Cocktail Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Palmherzen und Kräuterdressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Shiitake Pilzcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Limandesfilet

Miesmuscheln in Dillsauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln

Rind in Soja-Zitronensauce
glasierte Zwiebelringe, Sesamgemüse, Knoblauchreis

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

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Roten Johannisbeeren

Birne Helene Eis mit Blaubeerenkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Würstchen im Schlafrock mit Salat und Cocktail Dip

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Limandesfilet
Miesmuscheln in Dillsauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas-Gazpacho Cocktail mit Minze

Shiitake Pilzcremesuppe mit Croutons

Fenchel-Lauch Quiche mit Apfel Chutney und Mixed Salat

Birne Helene Eis mit Blaubeerenkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50