



MITTAGESSEN

Montag 24. Februar 2025
Huahine Maroe Bay / French Polynesia

VORSPEISEN

Thai Style Thunfisch Wrap

Filipino Maccaroni-Geflügelsalat

SALAT

Sellerie-Orangensalat mit Palmherzen

SUPPEN

Maultaschensuppe mit Wurzelgemüse

Stachelbeer-Haferkleie Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Backfisch „Sweet & Sour“ mit Wokgemüse und Basmatireis

Duroc Schweinerücken Paillard
Kräuterbuttersauce, Letscho, Polentaschnitte

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbszungen-Frikassee mit Spargel und Rote Bete-Kartoffelpüree

DESSERTS

Topfenpalatschinke mit Walnuss Eis und Beeren

Eisbecher „Banana Joe“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thai Style Thunfisch Wrap

Maultaschensuppe mit Wurzelgemüse

Duroc Schweinerücken Paillard
Kräuterbuttersauce, Letscho, Polentaschnitte

Topfenpalatschinke mit Walnuss Eis und Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Sellerie-Orangensalat mit Palmherzen

Stachelbeer-Haferkleie Kaltschale

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Toast und gemischtem Salat

Eisbecher „Banana Joe“

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 5,50

2019 Cuvée, Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich,
trocken
0,25 l • € 6,50