



MITTAGESSEN

Montag, 10. März 2025
Gisborne / Neuseeland

VORSPEISEN

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Sülze mit Remoulade und Kartoffel Nuggets

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Simple Fish Chowder“

Fisch im cremigem Dill-Flusskrebs Sud mit Gemüse
und Röstzwiebel-Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Chelsea Rhabarber-Biskuit mit Vanille Schmand

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Remoulade und Kartoffel Nuggets

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Chelsea Rhabarber-Biskuit mit Vanille Schmand

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50