



MITTAGESSEN

Dienstag, 11. März 2025
Napier / Neuseeland

VORSPEISEN

Matjes Tatar
mit Roter Bete und Mango-Creme Fraiche

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

“New Zealand Butter Chicken”
Hühner-Curry mit Gemüse, Duftreis und Naan Brot

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Schoko & Vanillepudding mit Kirschen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Tatar
mit Roter Bete und Mango-Creme Fraiche

Kraftbrühe „Mille Fanti“

“New Zealand Butter Chicken”
Hühner-Curry mit Gemüse, Duftreis und Naan Brot

Schoko & Vanillepudding mit Kirschen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Champignon-Pizzaschnecken mit Ratatouille

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50