



MITTAGESSEN

Sonntag, 6. April 2025
Fremantle / Australien

VORSPEISEN

Weißer Glühwein-Birne mit Orangen-Sabayon

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie

SALAT

Arabischer Kichererbsensalat mit Minze

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknödel

Rosenkohlsuppe mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Lachs-Kabeljau Zopf
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Balkan Reisleber
mit Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

„Aus der Mannschaftsküche“
Makkaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS

Mohn-Cheesecake mit Vanille-Blaubeersauce

Fürst Pückler Eis-Biskuitroulade

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Thymianbutter, Rote Bete-Wasabi Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie

Kraftbrühe mit Leberknödel

Lachs-Kabeljau Zopf
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohn-Cheesecake mit Vanille-Blaubeersauce

VEGETARISCHES MENÜ

Weißer Glühwein-Birne mit Orangen-Sabayon

Rosenkohlsuppe mit Schmand

Käsetortellini-Brokkoli Auflauf mit gemischtem Salat

Fürst Pückler Eis-Biskuitroulade

WEINEMPFEHLUNG

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

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