



MITTAGESSEN

Dienstag, 29. April 2025
Port Kelang / Malaysia

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Calamari „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gurken-Dill Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Fisch „Mixed Grill“
Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Bayerisch-Kraut, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“
Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella-Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta-Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Bayerisch-Kraut, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Gurken-Dill Kaltschale

Gemüse-Couscous Bratling
Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

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