



MITTAGESSEN

Donnerstag, 8. Mai 2025

Le Port / Reunion

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“
roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Geflügelsalat mit Pfirsich und Mandeln

SALAT

Blattsalat mit Apfeldressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Pflaumen-Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Dorschfilet aus dem Ofen
Safransauce mit Chiliflocken, Thymian-Zucchini, Olivenrisotto

Rahmgulasch
Florentina-Quark-Dip, Blumenkohlstampf, Tagliatelle

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackbraten mit Zwiebelsauce, Gemüseallerlei und Kartoffelpüree

DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Brie-Kümmel-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“
roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Rahmgulasch
Florentina-Quark-Dip, Blumenkohlstampf, Tagliatelle

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Apfeldressing

Pflaumen-Kaltschale

Gefüllte Kartoffeln mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2023 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50