



MITTAGESSEN

Montag, 19. Mai 2025
Walvis Bay / Namibia

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Chia-Himbeer Joghurt

Käsesalat mit Trauben und Walnüsse

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Gurken -Dill Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Käsesalat mit Trauben und Walnüsse

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Chia-Himbeer Joghurt

Gurken -Dill Kaltschale

Croque-Madame Sandwich mit Lila Krautsalat

Eisbecher „Birne Helene“

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