



MITTAGESSEN

Montag, 10. November 2025
Valletta / Malta

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Thunfischsalat mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischbällchen

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Mediterranes Kalbsrahmgulasch
mit Pesto-Gemüse, Olivenreis und überbackenem Käse-Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honig-Kompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfischsalat mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Fleischbällchen

Mediterranes Kalbsrahmgulasch
mit Pesto-Gemüse, Olivenreis und überbackenem Käse-Ciabatta

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggi“
Rigatoni mit Vier-Käse-Sauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honig-Kompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50