



MITTAGESSEN

Mittwoch, 12. November 2025
Gallipoli / Italien

VORSPEISEN

Apfel-Vanille-Pistazien-Smoothie

Calamari-Antipasti mit Focaccia

SALAT

Paprikasalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Minestrone mit Pasta

Romanesco-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunder-Lachs-Röllchen
Sternanis-Sauce, Pak Choy, Ketjab-Manis-Bratreis

Rotwein-Rinderbraten
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbszunge in Zwiebelsauce mit Möhrchen, Erbsen und Kartoffelcreme

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeereis, Erdbeer-Grütze, weiße Schokowaffel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Oliven-Pesto, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari-Antipasti mit Focaccia

Minestrone mit Pasta

Rotwein-Rinderbraten
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Mini-Mozzarella

Romanesco-Cremesuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeereis, Erdbeer-Grütze, weiße Schokowaffel, Sahne

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