



## MITTAGESSEN

**Montag, 17. November 2025**  
**Rhodos / Griechenland**

### VORSPEISEN

Honigmelone mit Blaubeer-Joghurt

Fleischsalat Diavolo

### SALAT

Tomaten-Artischocken-Salat

### SUPPEN

Hühner-Miso-Nudelsuppe

Blumenkohlsuppe mit Marzipansahne

### HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet  
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Kalbsleber & Nierchen  
in süß-saurer Senfsauce mit Kräuter-Karotten und Kartoffelcreme

„Kofta Kebab“  
mit Tzatziki, Rosmarin-Gemüse und Oliven-Kapern-Reis

### DESSERTS

Griechischer Milchkuchen mit Aprikosenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



## GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fleischsalat Diavolo

Hühner-Miso-Nudelsuppe

Paniertes Schollenfilet  
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Griechischer Milchkuchen mit Aprikosenkompott

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Artischocken-Salat

Blumenkohlsuppe mit Marzipansahne

Panierter Feta mit Hummus, Bauernsalat und Fladenbrot

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, 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**