



MITTAGESSEN

Mittwoch, 19. November 2025
Istanbul / Türkei

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Kichererbsen Salat mit Pastrami

SALAT

Kürbis-Melonensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Türkische Gemüse-Joghurt Suppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Putenbrust Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Curry-Dattel Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
BBQ-Schweinerippchen, Maiskolben, Ofenkartoffel, Sour Cream

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Scharfer Kichererbsen Salat mit Pastrami

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Putenbrust Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Curry-Dattel Reis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Türkische Gemüse-Joghurt Suppe mit Estragon

Gefüllte Zucchini mit Linsencreme

Grießflammerie mit Brombeeren

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.