



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 20. November 2025**  
**Istanbul / Türkei**

### VORSPEISEN

Blaubeer-Minze-Smoothie

Käse-Traubensalat mit karamellisierten Walnüssen

### SALAT

Chinakohlsalat mit Sardellendressing

### SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Cremige Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

### HAUPTGERICHTE

Gebackenes Kokos-Schollenfilet

Curry-Orangensauce, Pak Choy, Limonen-Risotto

Grillteller (Rind, Hähnchen, Schwein)

mit Tzatziki, Röst-Rosmaringemüse und Pommes Frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Hackbällchen in Kapern-Sauce mit Rote Bete und Kartoffelbrei

### DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Mandelbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



## GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Käse-Traubensalat mit karamellisierten Walnüssen

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Grillteller (Rind, Hähnchen, Schwein)

mit Tzatziki, Röst-Rosmaringemüse und Pommes Frites

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Mandelbiskuit, Schlagsahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Blaubeer-Minze-Smoothie

Cremige Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Spinat-Ziegenkäse-Cannelloni mit Oliven-Artischocken-Sauce

Vanillepudding mit Himbeeren

## WEINEMPFEHLUNG

### 2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

### 2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

**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.