



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.