



MITTAGESSEN

Donnerstag, 27. November 2025
Limassol / Zypern

VORSPEISEN

Mandarine mit Cointreau-Zuckersirup
Salami-Sandwich mit Basilikum-Dip

SALAT

Karotten-Kürbis-Ananas-Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich
Pappa al Pomodoro Brotsuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffel-Püree
„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Reis-Fleischpfanne mit Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne
Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken-Granola, Sahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Sandwich mit Basilikum-Dip

Kraftbrühe mit Eierstich

Flunderfilet im Curry-Backteig

Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffel-Püree

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken-Granola, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mandarine mit Cointreau-Zuckersirup

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmörter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

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.