



MITTAGESSEN

Freitag, 28. November 2025
Alexandria / Ägypten

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Blutwurst-Flammkuchen mit Sellerie-Lauch-Salat

SALAT

Blattsalat mit Apfeldressing

SUPPEN

Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Trockenobst-Schweinerücken
Rotwein-Rosmarinsauce, Wirsing, Kartoffelcreme

„Rigatoni verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, Mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Flammkuchen mit Sellerie-Lauch-Salat

Hühnersuppe mit Eierflocken

Trockenobst-Schweinerücken
Rotwein-Rosmarinsauce, Wirsing, Kartoffelcreme

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte-Cristo mit Rührei und Coleslaw

Eisbecher „Birne Helene“

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.