



MITTAGESSEN

Dienstag, 02. Dezember 2025

Valletta / Malta

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimt-Crème fraîche

Räuchermakrelen-Bruschetta mit Meerrettich

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Spargel-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Dill-Sauce, Rote Bete, Erbsenreis

„Smokehouse BBQ Beef“

Ochsenbrust, Chimichurri Rojo, Maiskolben, gebackene Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebeln, Krautsalat, Mayonnaise und Fritten

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Pesto Rosso Dip, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrelen-Bruschetta mit Meerrettich

Asiatische Glasnudelsuppe

„Smokehouse BBQ Beef“

Ochsenbrust, Chimichurri Rojo, Maiskolben, gebackene Kartoffeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeeren-Gelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimt-Crème fraîche

Spargel-Cremesuppe

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomaten-Gemüse, Sainte-Maure-Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

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.