



MITTAGESSEN

Samstag 22. Juni 2024
Portsmouth / England

VORSPEISEN

Melonen-Mozzarella Cocktail

Gebratener Oktopus-Makkaronisalat

SALAT

Pikanter Chinakohl-Mangosalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel

Martini Bianco Sauce, Pepperonata, Kartoffeln

Gebackene Putenstreifen

Hoisin-Kokossauce, süß-saures Gemüse, Sesamreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Reisfleisch mit Schmand, Paprikaschoten und Knoblauchbrot

DESSERTS

Holländer Beerenschnitte

Kahlua-Vanilleeis Frappé

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebratener Oktopus-Makkaronisalat

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Gebackene Putenstreifen

Hoisin-Kokossauce, süß-saures Gemüse, Sesamreis

Kahlua-Vanilleeis Frappé

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Chinakohl-Mangosalat

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

Zucchini-Käse Involtini mit Tomatenragout

Holländer Beerenschnitte

WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja,
Spanien, trocken

0,25l € 6,50