



MITTAGESSEN

Freitag 5. Juli 2024
Zeebrügge / Brügge / Belgien

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Nudel-Wurstsalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Geröstete Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Kräutersauce und Tomaten-Tagliatelle

„Waterzooi“

Flämisches Truthahn Steak mit Karotten, Lauch und Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS

Belgischer Reiskuchen mit Beeren

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asiatischer Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Nudel-Wurstsalat mit Gorgonzola

Kraftbrühe „Mille Fanti“

„Waterzooi“

Flämisches Truthahn Steak mit Karotten, Lauch und Kartoffeln

Belgischer Reiskuchen mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Geröstete Knoblauchcremesuppe

Gebackener Emmentaler
warmer Rotkraut-Apfelsalat, Johannisbeersauce

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50