



MITTAGESSEN

Mittwoch, 31. Juli 2024

Esbjerg / Dänemark

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Gebackenes Mettbällchen mit Radieschensalat

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Minestrone mit Basilikum-Crostini

HAUPTGERICHTE

Fischfilet im Backteig

Bieronaissé, Cole-Slaw, Pommes Frites

Truthahn-Geschnetzeltes

Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

„Aus der Mannschaftsküche“

Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackenes Mettbällchen mit Radieschensalat

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Truthahn-Geschnetzeltes

Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Minestrone mit Basilikum-Crostini

Zucchini-Tofu Cordon Bleu mit Kokos-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner “Zeitlos”
Weingut Paul, Edition Barbara
Wussow Österreich

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50