



MITTAGESSEN

Samstag, 10. August 2024
Warnemünde (Rostock) / Deutschland

VORSPEISEN

Hanseatischer Fisch-Knäckebrot Happen

Bauernsülze ~ Kartoffeln ~ Radieschen ~ Kernöl

SALAT

Brokkolisalat ~ Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Gemüse ~ Nudeln

Cremige Fünf-Kräutersuppe ~ Melba Toast

HAUPTGERICHTE

Nordsee Glattbuttfilet

Karotten-Ingwersauce ~ Hoisin-Gemüse ~ Basmatireis

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce ~ Bratapfel ~ Schmorzwiebel ~ Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs-Cordon Bleu ~ Rahmkohlrabi ~ Bratkartoffeln

DESSERTS

Vanille-Knusperpudding

Gemischtes Eis ~ Mandarinen ~ Löffelbiscuit ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Paprikabutter ~ Asiatischer Frischkäse ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Hanseatischer Fisch-Knäckebrot Happen

Kraftbrühe ~ Gemüse ~ Nudeln

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce ~ Bratapfel ~ Schmorzwiebel ~ Kartoffelbrei

Vanille-Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Brokkolisalat ~ Walnuss Vinaigrette

Cremige Fünf -Kräutersuppe ~ Melba Toast

Flammkuchen ~ Zwiebel ~ Ziegenkäse ~ Tomaten

Gemischtes Eis ~ Mandarinen ~ Löffelbiscuit ~ Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50