



MITTAGESSEN

Montag, 12. August 2024
Fredericia / Dänemark

VORSPEISEN

Kiwi ~ Honigmelone ~ Triple Sec

Surimi Tatar ~ Birne
Orangen-Carpaccio ~ Minze ~ Campari-Creme

SALAT

Blumenkohlsalat ~ Junglauch und Ei

SUPPEN

Gemüsebrühe ~ Kräuter Profiterolen

Gulaschsuppe ~ Schmand

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe ~ Safran-Knoblauch Mayo ~ Knusper-Baguette

Madras Lammcurry
Papadums ~ Mango Chutney ~ Raita ~ Basmatireis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade ~ Kümmelsauce ~ Speck ~ Kartoffelpüree

DESSERTS

Sangria Mini-Guglhupf ~ Vanillesauce
Gemischtes Eis ~ Rumpflaumen ~Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller ~ Cracker



GEDECK

Butter ~ Tomatenbutter ~ Sesamcreme ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kiwi ~ Honigmelone ~ Triple Sec

Gulaschsuppe ~ Schmand

Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe ~ Safran-Knoblauch Mayo ~ Knusper-Baguette

Sangria Mini-Guglhupf ~ Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blumenkohlsalat ~ Junglauch und Ei

Gemüsebrühe ~ Kräuter Profiterolen

Käsespätzle ~ Röstzwiebel ~ gemischtem Salat

Gemischtes Eis ~ Rumpflaumen ~Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50