



MITTAGESSEN

Dienstag, 06. Mai 2025
Arendal / Norwegen

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Kürbis-Kichererbsen Bruschetta mit Basilikum Creme

SALAT

Weisser Bohnensalat mit Royale-Eierstich

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Sellerie-Apfel Suppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Seelachsfilet
im Wurzelgemüsesud, buntes Gemüse, Dirlirahm-Kartoffeln

Kalbs-Rahmgulasch
mit Brokkoli und Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Eis Coupe „Rote Grütze“ mit Baiser

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kräutercreme, Feta-Honig Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kürbis-Kichererbsen Bruschetta mit Basilikum Creme

Rinderkraftbrühe mit Royale-Eierstich

Kalbs-Rahmgulasch
mit Brokkoli und Bandnudeln

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCH

Weisser Bohnensalat

Sellerie-Apfel Suppe

Tofu Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Eis Coupe „Rote Grütze“ mit Baiser

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Spätburgunder* Fass 3
Zeller Abtsber
Baden / Deutschland

0,25 l 6,50 €