

MITTAGESSEN

Mittwoch, 25. Juni 2025
Portland (Weymouth) / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Apfel-Cocktail mit Sabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT

Gerösteter Blumenkohl-Salat mit Radieschen

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein

DESSERTS

Britischer Pflaumen-Pudding mit Sommerbeerengelee

Schokoladeneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, Zwiebel-Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Britischer Pflaumen-Pudding mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCH

Gerösteter Blumenkohl-Salat mit Radieschen

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Schokoladeneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Deutschland

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Österreich

0,25 l 6,50 €