



## **MITTAGESSEN**

**Freitag, 10. Mai 2024**  
**Liverpool / England**

### **VORSPEISEN**

Exotischer Cocktail mit Minze

Matjes Schlemmerschnitte

### **SALAT**

Radicchio-Orangensalat

### **SUPPEN**

Glasnudelsuppe mit Gemüse und Huhn

Englische Erbsensuppe

### **HAUPTGERICHTE**

Nordsee Rotbarschfilet  
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“  
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

### **DESSERTS**

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## **GEDECK**

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

## **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Matjes Schlemmerschnitte

Glasnudelsuppe mit Gemüse und Huhn

Burgunder Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Exotischer Cocktail mit Minze

Englische Erbsensuppe

Geröstete Schupfnudeln  
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

## **WEINEMPFEHLUNG**

2021 Schloss Vollrads  
Riesling Q.b.A.  
Deutschland

0,25l € 6,50

2021 Rosé Los Vascos  
Cabernet Sauvignon,  
Rosé Valle de Colchagua / Chile

0,25l € 6,50