



MITTAGESSEN
Mittwoch, 14. August 2024
Dover / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Karotten-Kürbis-Papayasalat

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €