



## MITTAGESSEN

**Freitag, 7. Juni 2024**  
**Klaipėda / Litauen**

### VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

### SALAT

Romana Salat mit Sesam Dressing und Bambus

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Griess-Quarknocken

Cremige Süsskartoffelsuppe mit Croutons

### HAUPTGERICHTE

Überbackener Nordsee Seelachsfilet  
Möhrrchen in Senf-Estragonsauce, Kartoffel-Selleriepüree

Gegrilltes Putensteak  
Chimichurri Sauce, Ofengemüse, Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“  
Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

### DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit frischen Blaubeeren

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asiatischer Frischkäse, Baguette

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Griess-Quarknocken

Gegrilltes Putensteak  
Chimichurri Sauce, Ofengemüse, Knoblauchbrot

Nougatmousse-Kuchen mit frischen Blaubeeren

## VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Cremige Süsskartoffelsuppe mit Croutons

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Käseknusper

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

## WEINEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon Rosé  
Los Vascos Barons de Rothschild  
Valle Central, Chile, trocken

0,25l € 6,50

Covila Crianza  
Tempranillo Rioja,  
Spanien, trocken

0,25l € 6,50