



MITTAGESSEN
Donnerstag, 19. März 2026
Nagasaki / Japan

VORSPEISEN
Papaya Cocktail mit Limone

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Gemischter Salat und Leinsamen-Joghurt

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

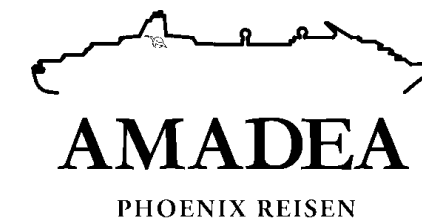
„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Topfen-Obers Creme mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Müsli Riegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Müsli Riegel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat und Leinsamen-Joghurt

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Obers Creme mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €