



MITTAGESSEN
Freitag, 22. Mai 2026
Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Bananen & Kahlua Colada Cocktail

Räucherfisch-Knäckebrot Happen

SALAT

Fruchtiger Gemüsesalat mit Cajun Dressing

SUPPEN

Minestrone mit Graupen

Zitronengras-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Schollenfilet im Kurkuma-Backteig
mit Krautsalat, Ras el Hanout- Dip und Pommes Frites

Knoblauch Lammkeule
Safran-Kreuzkümmelsauce, Röst-Zucchini, gelber Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Spiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

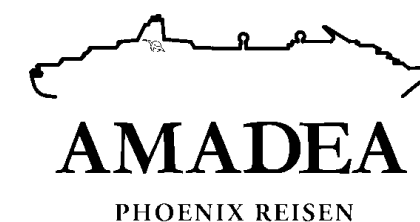
DESSERTS

Vanille-Nougat Knusperpudding

“Eisbecher Oriental Dream”
Pistazieneis, Aprikosengrütze, Nuss Kekse, Granatapfelsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Kräuter Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Minestrone mit Graupen

Knoblauch Lammkeule
Safran-Kreuzkümmelsauce, Röst-Zucchini, gelber Reis

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Bananen & Kahlua Colada Cocktail

Zitronengras-Cremesuppe

Kürbis Falafel
Auberginen-Linsen Kompott, Tomatensalat, Fladenbrot

“Eisbecher Oriental Dream”
Pistazieneis, Aprikosengrütze, Nuss Kekse, Granatapfelsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim /am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l 6,50 €