



MITTAGESSEN
Freitag, 03. Juli 2026
Fowey / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

„British Squid & Barley“
Calamari-Graupensalat mit Knoblauch, Zitrone und Minze

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

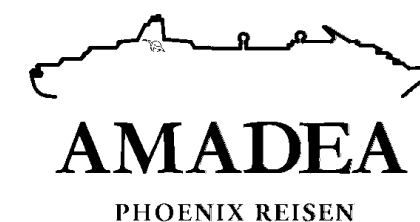
Hähnchen Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Nuss Muffin mit Karamell und Rum Sahne
Baileys Eis, Apfelkompott, Haferflocken Cookies, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauch-Butter, Honig-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„British Squid & Barley“
Calamari-Graupensalat mit Knoblauch, Zitrone und Minze

Kraftbrühe mit Gemüse und Eierflocken

Hähnchen Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Bandnudeln

Baileys Eis, Apfelkompott, Haferflocken Cookies, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Bananen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Nuss Muffin mit Karamell und Rum Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €