



MITTAGESSEN
Dienstag, 07. Juli 2026
Belfast / Nordirland / Großbritannien

VORSPEISEN

Geräucherter Tuna, Gemüse Couscous, Kräuterjoghurt

Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SALAT

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE

Seelachs-Shrimps Frikadellen

Miesmuschel-Weinsauce, Estragon Gurken, Rote Bete Reis

Putenbrust Rollbraten

Pomodoro-Jus, Antipasti Gemüse, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

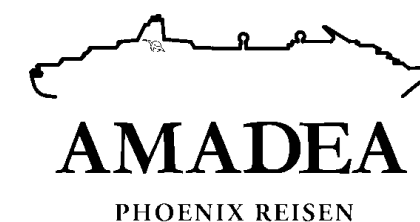
DESSERTS

Schokoladen-Himbeeruchen mit Mango Eis

Eisbecher „Cherry Jubilee“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps Frikadellen
Miesmuschel-Weinsauce, Estragon Gurken, Rote Bete Reis

Eisbecher „Cherry Jubilee“

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeeruchen mit Mango Eis

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €