



MITTAGESSEN
Samstag, 11. Juli 2026
Stornoway / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT

Highland Sellerie-Apfelsalat mit Haferflocken Crunch

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Süßkartoffelcremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Gekochte Ochsenbrust

Petersiliensauce, Bouillon-Gemüse, Kartoffel-Zwiebelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“

Schweinenrückensteak, Jerk-Gewürzbutter, Jambalaya Reis

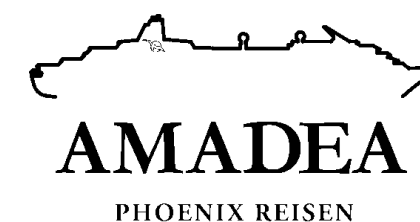
DESSERTS

Apfel-Jalousie mit Vanilleeis und Karamellcreme

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Apfel-Jalousie mit Vanilleeis und Karamellcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Süßkartoffelcremesuppe mit Erdnußbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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