



MITTAGESSEN

Samstag, 01. August 2026

Prins Christian Sund / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Tropischer Fruchtcocktail

Mediterraner Thunfischsalat

SALAT

Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE

Sojaflocken-Zackenbarschfilet

Togarashi Sauce, Wok Gemüse, Filipino Bratreis

Gekochte Ochsenbrust

Meerrettichsauce, Bouillon-Gemüse, Kartoffel-Röstzwiebel Schmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“

Brauhaus Schweinehaxe mit Krautsalat, süßem Senf und Brezel

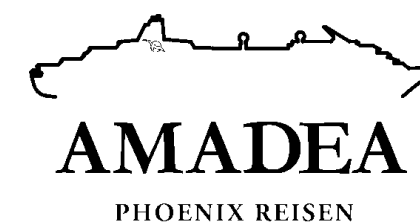
DESSERTS

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Thunfischsalat

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Gekochte Ochsenbrust

Meerrettichsauce, Bouillon-Gemüse, Kartoffel-Röstzwiebel Schmarrn

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tropischer Fruchtcocktail

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

Rahm-Spinat mit Spiegelei und Petersilienkartoffel

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €

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