



MITTAGESSEN
Dienstag, 15. September 2026
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte Cocktail mit Litschi-Quark

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT

Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“
Bratwurst mit Senf, Gurken-Kartoffelsalat und Salzstange

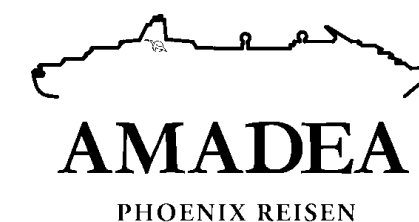
DESSERTS

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Montreal Dip, Chipolte Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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