



MITTAGESSEN
Samstag, 19. September 2026
Dover / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

BBQ-Kalbszunge, Karamell-Ananas, Popcorn

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

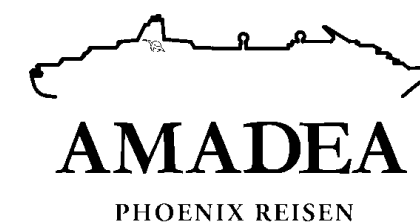
„Westmorland Beef“
Geschmorte Rinderhüfte in Mixed Pickles Sauce
mit Erbsen-Karotten Gemüse, Röstzwiebel und Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

DESSERTS
Englischer Teekuchen, Vanille-Zimtsauce, Erdbeereis
Rum-Rosinen Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Weisser Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
BBQ-Kalbszunge, Karamell-Ananas, Popcorn

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Westmorland Beef“
Geschmorte Rinderhüfte in Mixed Pickles Sauce
mit Erbsen-Karotten Gemüse, Röstzwiebel und Kartoffelstampf

Englischer Teekuchen, Vanille-Zimtsauce, Erdbeereis

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Rum-Rosinen Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l 6,50 €

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