



MITTAGESSEN
Sonntag, 20. September 2026
Ijmuiden (Amsterdam) / Niederlande

VORSPEISEN
Ananas mit Pina Colada-Sabayon

Grünschalmuscheln mit dreierlei Dips

SALAT
Paprika-Melonensalat mit Haferflocken-Joghurt

SUPPEN
Gemüse-Fusilli Minstrone

„Königinnen Suppe“
Hühnercremesuppe mit Lauch, Kräuter und Reis

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Ratatouille Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Grießschnitte

„Unser Sonntagsbraten“
Salzwiesen Lammkeule mit Thymiansauce, Schmorkürbis
und getrüffelttem Kartoffelgratin

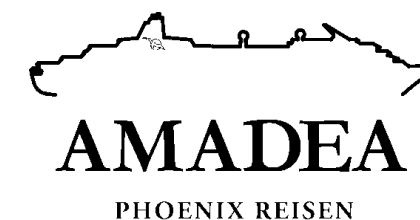
Putenbrust Souflaki
Rote Currysauce, Kreuzkümmelgemüse, Kokos-Basmatireis

DESSERTS
Holländischer „Monchou“ Frischkäsekuchen mit Kirschen obendrauf

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Grünschalmuscheln mit dreierlei Dips

„Königinnen Suppe“
Hühnercremesuppe mit Lauch, Kräuter und Reis

„Unser Sonntagsbraten“
Salzwiesen Lammkeule mit Thymiansauce, Schmorkürbis
und getrüffelttem Kartoffelgratin

Holländischer „Monchou“ Frischkäsekuchen mit Kirschen obendrauf

VEGETARISCHES MENÜ
Paprika-Melonensalat mit Haferflocken-Joghurt

Gemüse-Fusilli Minstrone

Gebackener Gouda Käse
bunter Salat im Eisbergblatt, Preiselbeer Chimichurri

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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