



MITTAGESSEN
Dienstag, 17. März 2026
Fremantle / Australien

VORSPEISEN
Beeren-Erdnussbutter Smoothie

Salami-Blätterteig Schnecke „Genovese“

SALAT
Vitalsalat mit Avocado-Orangen Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Krosse Spanferkelkeule
Weizenbiersauce, Speck-Sauerkraut, Semmelknödel Muffin

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles
und Salztangerl

DESSERTS
Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Stracciatella Eis, Ananas, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Salami-Blätterteig Schnecke „Genovese“

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Krosse Spanferkelkeule
Weizenbiersauce, Speck-Sauerkraut, Semmelknödel Muffin

Stracciatella Eis, Ananas, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Avocado-Orangen Dressing

Romanescocremesuppe

Kürbis Lasagne mit cremiger Käse Sauce und Grana Padano

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*