



MITTAGESSEN
Montag, 6. April 2026
Port Elizabeth / Südafrika

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Crostini mit Wodka-Beeren

Hering-Fisch Salat mit Apfelcreme und Dill

SALAT

Cole Slaw Salat mit Popcorn

SUPPEN

Minestrone Milanese

Kaltschale „Tropicana“

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Köhlerfilet

Limetten Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmati Reis

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternosckerl

„Aus der Mannschaftsküche“

Spaghetti Bolognese mit Parmesan Chips

DESSERTS

Rum-Trockenobsttörtchen mit Mascarpone

Baileys Eis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Hering-Fisch Salat mit Apfelcreme und Dill

Minestrone Milanese

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Rum-Trockenobsttörtchen mit Mascarpone

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenkäse-Crostini mit Wodka-Beeren

Kaltschale „Tropicana“

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Baileys Eis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft 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 könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin