



MITTAGESSEN

Donnerstag, 14. April 2026

Jamestown / St.Helena / Großbritannien

VORSPEISEN

Cantaloupe Melone mit Grenadine Dip und Chia

Blutwurst-Apfeltörtchen mit Weißweinsenf

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Erdbeer-Stracciatella Kaltschale

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d'Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Kürbiskern-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Apfeltörtchen mit Weißweinsenf

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

Erdbeer-Stracciatella Kaltschale

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, trocken

Weingut Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb

Herxheim, trocken

Pfalz / Deutschland

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