



MITTAGESSEN
Dienstag, 26. Mai 2026
Mahón / Menorca / Spanien

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Minze und Mango Chutney

SALAT
Gemischter Salat mit Zitronen-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERT
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Minze und Mango Chutney

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Herxheim,
trocken
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*