



MITTAGESSEN
Dienstag, 02. Juni 2026
A Coruña / Spanien

VORSPEISEN
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kalbsleber Praline mit Rotkohl Creme und Aprikosen

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Pesto-Makkaroni

Kohlroulade
Kümmelsauce, Bauchspeck, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo-Hähnchen Wrap mit Chili-Mayonaise, Caesar Salat
und Pommes Frites

DESSERT
Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Kohlroulade
Kümmelsauce, Bauchspeck, Kartoffelpüree

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Süßkartoffel-Tortellini Souflaki,
Knoblauchsauce, Paprika-Ratatouille

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,25l 8,00 €

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