



MITTAGESSEN
Sonntag, 07. Juni 2026
Zeebrügge / Brügge / Belgien

VORSPEISEN
Camembert-Preiselbeer Panini

Blutwurst-Apfel Törtchen mit Weißweinsenf

SALAT
Blumenkohl-Erdnuss Salat mit Kirsch-Dressing

SUPPEN
Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Gebackene Shrimp-Fischkroketten
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klöppe“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Grillspieß mit Gewürzbutter, Letscho und Olivenreis

DESSERT
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Apfel Törtchen mit Weißweinsenf

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Gebackene Shrimp-Fischkroketten
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Camembert-Preiselbeer Panini

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Kichererbsen Bällchen mit Pistazienpesto,
Gemüse und getrockneten Tomaten

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Herxheim,
trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

2025 KWV Shiraz/Syrah
KWV Winery
South Africa / Western Cape
0,25l 8,00 €

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