



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 08. Juni 2026**  
**Ijmuiden / Amsterdam / Niederlande**

**VORSPEISEN**  
Obstsalat mit Orangenpunsch

Surimi-Meeresfrüchte Salat mit Soja Creme

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

**SUPPEN**  
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

**HAUPTGERICHTE**  
Hamburger Pannfisch  
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Hühnerfrikassee  
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Ein Seemanns Klassiker“  
Labskaus mit Spiegelei, Matjes und Roter Bete

**DESSERT**  
Vanille-Eclair mit Granatapfel  
  
Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Zwiebel Schmalz, Jalapeno Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Surimi-Meeresfrüchte Salat mit Soja Creme

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

„Ein Seemanns Klassiker“  
Labskaus mit Spiegelei, Matjes und Roter Bete

Vanille-Eclair mit Granatapfel

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Gebackener Emmentaler  
Pikanter Karotten-Ananassalat, Portwein-Kirsch Kompott

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

## 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*