



MITTAGESSEN

Mittwoch, 29. Juli 2026

Rosendal / Norwegen

VORSPEISEN

Grüner Apfel-Smoothie

Kalbszunge mit Pommery-Senfcreme

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Lachs-Blätterteigstrudel
mit Schnittlauchsauce, Spinat und Kartoffelstampf

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen mit Paprikasauce, Erbsenreis und Knoblauchbrot

DESSERT

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbszunge mit Pommery-Senfcreme

Soljanka mit saurer Sahne

Lachs-Blätterteigstrudel
mit Schnittlauchsauce, Spinat und Kartoffelstampf

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Grüner Apfel-Smoothie

Zitronengras-Nudelsuppe

Champignon-Crêpe mit Skyr-Quark-Crème und Möhrchen

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côtes de Bordeaux / Frankreich
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