



MITTAGESSEN
Montag, 03. August 2026
Klaipeda / Litauen

VORSPEISEN
Früchte-Smoothie „Tropicana“

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit Leinsamen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Kalte Rote-Bete-Suppe mit Gurke & Ei

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithefilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

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

DESSERT
„Tinginys“
Litauischer Schokokeks-Kuchen mit Himbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Tinginys“
Litauischer Schokokeks-Kuchen mit Himbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Leinsamen

Kalte Rote-Bete-Suppe mit Gurke & Ei

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz-Joghurt und Granatapfel

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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