



MITTAGESSEN
Samstag, 15. August 2026
Wismar / Deutschland

VORSPEISEN
Blaubeer-Joghurt-Smoothie

Meeresfrüchte mit Meerrettichcreme und Schwarzbrot

SALAT
Radieschensalat mit Ei und Kürbiskernen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik-Meerbrasse
Dill-Senfsauce, Rote-Bete-Relish, Kapern-Kräuterreis

Spanferkelrollbraten
Brandysauce, Karotten-Lauch-Gemüse, Kartoffeln

„Spaghetti alle Gamberi“
Zitronen-Weißweinsauce, Garnelen, Kirschtomaten, Grana Padano

DESSERT
Haselnuss-Krokant-Schnitte mit Beerenkompott

Mangostrudel mit Kirscheis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Meerrettichcreme und Schwarzbrot

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Spanferkelrollbraten
Brandysauce, Karotten-Lauch-Gemüse, Kartoffeln

Haselnuss-Krokant-Schnitte mit Beerenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Radieschensalat mit Ei und Kürbiskernen

Pikante weiße Bohnensuppe

Käse-Monte-Christo mit Rührei und Coleslaw

Mangostrudel mit Kirscheis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wieninger
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75 l 41,00 €

2021 Crozes-Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

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