



## MITTAGESSEN

Mittwoch, 15. April 2026

Samaná Halbinsel / Dominikanische Republik

### VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Gebackenes Matjesfilet mit Kartoffel-Apfel Salat und Zitronendip

### SALAT

Gemüsesalat mit Matcha-Miso Dressing

### SUPPEN

Sancocho Rindfleischsuppe

Wassermelonen-Himbeeressig Kaltschale

### HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Truthahn Tikka Spieß

Gurken-Joghurt, Datteln-Möhrensalat, Biryani Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

### DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, süße Senfcreme, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackenes Matjesfilet mit Kartoffel-Apfel Salat und Zitronendip

Sancocho Rindfleischsuppe

Truthahn Tikka-Spieß

Gurken-Joghurt, Datteln-Möhrensalat, Biryani Reis

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

### VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Wassermelonen-Himbeeressig Kaltschale

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Sauvignon Blanc**

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2023 Herxheim, Spätburgunder**

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

**0,25 l • € 6,50**

\* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.