



MITTAGESSEN

Mittwoch, 22. April 2026
Charleston / USA

VORSPEISEN

Himbeer-Litschi Smoothie

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Lauchcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seelachsfilet

Hawaii Rub-Currysauce, gebackene Banane, Rosinenreis

Truthahnbrust Rollbraten

Honig-Chipotle Sauce, Thymian-Karotten, Hasselback Kartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Nackensteak mit Kräuterbutter, Maiskolben und Pommes Frites

DESSERTS

Schokoladen Brownie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Himbeeren- Litschi Smoothie

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Truthahnbrust Rollbraten

Honig-Chipotle Sauce, Thymian-Karotten, Hasselback Kartoffel

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Lauchcremesuppe mit Pinienkernen

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Schokoladen Brownie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Familia Bresesti

Canelones ,Urugay

0,25 l • € 6,90

2024 Cabernet Sauvignon

Familia Bresesti

Canelones ,Urugay

0,25 l • € 6,90

* 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.