



MITTAGESSEN

Freitag, 24. April 2026
Norfolk / Virginia / USA

VORSPEISEN

Fruchtcocktail „Blue Hawaii“

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blue

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

New England Fisch Chowder

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet
Dijon-Senfsauce, Kürbis-Fenchel, Dillkartoffeln

„Yankee Pot Roast“
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Möhren, Rosenkohl
und Kartoffelpüree

Tandoori-Hähnchenkeule
mit Kichererbsen-Masala, Gurken Raita und Naan Brot

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce
Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blue

New England Fisch Chowder

„Yankee Pot Roast“
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Möhren, Rosenkohl
und Kartoffelpüree

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail „Blue Hawaii“

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Hasselback Auberginen mit Tomatenkompott und Gemüse-Bulgur

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Medalla Real Reserva

Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Concha y Toro Frontera

Valle Central, Chile

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.