



MITTAGESSEN

Samstag, 25. April 2026
Baltimore / Maryland / USA

VORSPEISEN

Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Gemischter Salat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

SUPPEN

Balinesische Lamm-Nudelsuppe

Graupensuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barschfilet

Gelbe Linsensauce, Raz el Hanout-Gemüse, Couscous

Krustenbraten

Senf-Biersauce, Apfel-Sauerkraut, Röstkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhrrchen und Erbsenreis

DESSERTS

Bananenbrot mit Butter Scotch Sauce und Sesam-Chantilly

Tropische Grütze, Rum-Rosinen Eis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Balinesische Lamm-Nudelsuppe

Krustenbraten

Senf-Biersauce, Apfel-Sauerkraut, Röstkartoffeln

Bananenbrot mit Butter Scotch Sauce und Sesam-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Graupensuppe mit Pumpernickel

Schwarze Bohnen Tacos mit Sauerrahm und Pico de Gallo

Tropische Grütze, Rum-Rosinen Eis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft 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.