



MITTAGESSEN

Samstag, 20. Juni 2026
IJmuiden / Niederlande

VORSPEISEN

3x Melonen mit Blue Curacao-Schmand

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Gemischter Salat mit holländischem Gouda-Käse Dressing

SUPPEN

Indonesische „Bihun“-Nudelsuppe

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Fisch Trio

Pommery Senfsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Pilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Buffalo Hackbraten

mit Barbecue Sauce, Ranch Salat und Steakhouse Wedges

DESSERTS

Vanille-Schokopudding mit Himbeeren

Amaretto-Stracciatella-Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

3x Melonen mit Blue Curacao-Schmand

Indonesische „Bihun“-Nudelsuppe

Gegrilltes Fisch Trio

Pommery Senfsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Vanille-Schokopudding mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Spargelcremesuppe

Chili sin Carne mit Avocado, Latino Reis und Nachos

Amaretto-Stracciatella-Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50