



MITTAGESSEN

Sonntag, 21. Juni 2026
IJmuiden / Niederlande

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Meeresfrüchtesalat mit Safran-Aioli-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand-Island-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanesco-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet
Rieslingsauce, Karotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten
Weizen Biersauce, Sauerkraut, Butterkartoffeln

„Tagliatelle Pomodoro“
Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Waldbeerengrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella-Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Teriyaki-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchtesalat mit Safran-Aioli-Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten
Weizen Biersauce, Sauerkraut, Butterkartoffeln

Waldbeerengrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanesco-Cremesuppe

Risotto Bratling
mit Arabic-Salat und Minz-Crème fraîche

Stracciatella-Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

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