



MITTAGESSEN

Mittwoch, 29. Juli 2026

Port of Tyne (Newcastle) / England /Großbritannien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Dinkelflocken-Joghurt

Meeresfrüchte Sommersalat

SALAT

Vitalsalat mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

London-Chinatown-Hühnersuppe mit Eierflocken

Old England Bohnensuppe mit Trockenobst

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangen-Biskuitrolle mit Quarkcreme

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Sommersalat

London-Chinatown-Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangen-Biskuitrolle mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Dinkelflocken-Joghurt

Old England Bohnensuppe mit Trockenobst

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2025 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

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“