



MITTAGESSEN

Montag, 03. August 2026

Stornoway / Schottland

VORSPEISEN

Aprikosen Cocktail mit Agavensirup-Quark

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

SALAT

Gemischter Salat mit Blauschimmelkäse Dressing
und Leinsamen Cracker

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Kabeljau-Shrimps Pudding
mit cremigem Lauchgemüse und Kartoffel-Selleriepüree

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Gemischtes Eis, Marzipansauce, Nougatkekse, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Geflügelcremesuppe

Kabeljau-Shrimps Pudding
mit cremigem Lauchgemüse und Kartoffel-Selleriepüree

Gemischtes Eis, Marzipansauce, Nougatkekse, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Aprikosen Cocktail mit Agavensirup-Quark

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Kaapzicht

Sauvignon Blanc

Stellenbosch / Südafrika, trocken

0,25 l • € 7,00

2024 Spätburgunder Rosé

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland, trocken

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.“*