



MITTAGESSEN

Donnerstag, 06. August 2026

Killybegs / Irland

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Blumenkohl-Käse Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Currysauce, Kohl-Apfel Salat, grüne Bohnen, Kartoffelbrot

Hühnerfrikassee

Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee

Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Blumenkohl-Käse Cremesuppe

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2025 Covila Crianza

Rioja / Spanien, 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.“