



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 10. August 2026**  
**Portsmouth / England**

**VORSPEISEN**

Wassermelone mit Feta, Kürbiskernen und Minze

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

**SALAT**

Chinakohlsalat mit Sardellendressing

**SUPPEN**

Miso-Hühnersuppe mit Sesam und Nori

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

**HAUPTGERICHTE**

Paniertes Schollenfilet  
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Old English Faggots“

Fleischbällchen im Speckmantel mit Rotwein-Schalotten Jus,  
Thymian-Kohlrabi und Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Grillspieß mit Gewürzbutter, Letscho und Olivenreis

**DESSERTS**

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss-Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Chipotle-Butter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Miso-Hühnersuppe mit Sesam und Nori

Paniertes Schollenfilet  
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss-Biskuit, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**

Wassermelone mit Feta, Kürbiskernen und Minze

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Vanillepudding mit Himbeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

**2025 Kaapzicht**

Chenin Blanc

Stellenbosch / Südafrika, trocken

**0,25 l • € 7,00**

**2025 Spätburgunder Rosé**

Weingut Salwey

Baden / 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.“*