



MITTAGESSEN

Mittwoch, 26. August 2026
Ilulissat / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Makkaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Estragon-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Hamburger Pannfisch

Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Gebackener Camembert

Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2025 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

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.“*