



MITTAGESSEN
Donnerstag, 17. September 2026
Gdansk / Polen

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Geflügelleber mit Sesam-Kartoffelcreme und Mango

SALAT

Weißer Bohnensalat

SUPPEN

Baltische Rote Rübensuppe mit Schmalzbrot

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet

Orangen-Pfeffersauce, Wok Gemüse, asiatischer Bratreis

Rahmgulasch

mit Romanesco und Kartoffelpüree

„Polnischer Bigos“

Gemüse Eintopf mit gekochtem Schweinenacken und Würstchen

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, grüne Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Baltische Rote Rübensuppe mit Schmalzbrot

Rahmgulasch

mit Romanesco und Kartoffelpüree

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Weißer Bohnensalat

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, 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.“