



MITTAGESSEN

Montag, 12. Oktober 2026

Olbia / Sardinien / Italien

VORSPEISEN

Italo Mandarinen-Grenadine Shake

Mediterraner Thunfisch Salat

SALAT

Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN

Minestrone „Milanese“

Cremige Hühnersuppe mit Miso

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet

mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Spezzatino di Manzo“

Italienisches Rinderragout, Rübchen, Silberzwiebeln, Polenta

„Aus der Mannschaftsküche“

Königsberger Klopse mit Roter Bete und Kartoffelbrei

DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Montreal Dip, Chipotle Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Thunfisch Salat

Cremige Hühnersuppe mit Miso

„Spezzatino di Manzo“

Italienisches Rinderragout, Rübchen, Silberzwiebeln, Polenta

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Italo Mandarinen-Grenadine Shake

Minestrone „Milanese“

Spinat-Ziegenkäse Cannelloni mit Oliven-Artischocken Sauce

Vanillepudding mit Himbeeren

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.“