



MITTAGESSEN
Sonntag, 5. Mai 2024
St. John's / Neufundland / Kanada

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand-Island-Dressing

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Gekochte Ochsenbrust
Meerrettichsauce, Vichy-Karotten, Petersilenkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Grillkotelett mit Kräuterbutter, Mischgemüse und Kartoffelspalten

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Gekochte Ochsenbrust
Meerrettichsauce, Vichy-Karotten, Petersilenkartoffeln

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand-Island-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €