



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 08. Mai 2024**  
**Amsterdam / Niederlande**

**VORSPEISEN**  
Zitrusfrüchte ~ Skyr ~ Brauner Zucker

Scharfer Shriracha Fleischsalat

**SALAT**  
Solijanka mit Schmand

Selleriecremesuppe mit Schwarzbrot

**HAUPTGERICHTE**  
„Hanseaten Backfisch“  
Flunder in Backteig ~ Kartoffel-Gurkensalat ~ Remoulade

Kalbsleberschnitte  
Salbeisauce ~ Schmorapfel-Zwiebelsalat ~ Kartoffelpüree

„Filipino Chicken Adobo“  
Hähnchen in Soja-Essigsauce ~ Asia-Kohl ~ Knoblauchreis

**DESSERTS**  
Warmer Pflaumenkuchen ~ Vanilleeis ~ Salziges Karamell

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter ~ Barbecue Dip ~ Kräuterquark ~ Baguette  
\*\*\*\*

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Scharfer Shriracha Fleischsalat

Solijanka mit Schmand

„Hanseaten Backfisch“  
Flunder in Backteig ~ Kartoffel-Gurkensalat ~ Remoulade

Warmer Pflaumenkuchen ~ Vanilleeis ~ Salziges Karamell

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Zitrusfrüchte ~ Skyr ~ Brauner Zucker

Selleriecremesuppe mit Schwarzbrot

Gebackener Radicchio  
Orientalischer Dip ~ Thymian-Knoblauch-Humus

Eisbecher „Birne Helene“

**WEINEMPFEHLUNG**

2021 Los Vascos  
Cabernet Sauvignon, Rosé  
Valle de Colchagua/Chile  
0,25l € 6,50

2019 Château Mazetier  
Bordeaux  
Frankreich  
0,25l € 6,50