



MITTAGESSEN

Donnerstag 02. Mai 2024
Le Port / La Réunion / Frankreich

VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Palmherzen, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit asiatischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Stachelbeerkaltschale

HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

„Holsteiner Cordon Bleu“

getrüffelte Schnippelbohnen, Spiegelei, Pommes Frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Truthahnstreifen in Currysauce mit Cornflakes Ananas und Sesamreis

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis mit Beerengrütze und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter , Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Palmherzen, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenocken

„Holsteiner Cordon Bleu“

getrüffelte Schnippelbohnen, Spiegelei, Pommes Frites

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit asiatischem Dressing

Stachelbeerkaltschale

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis mit Beerengrütze und Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier

Cuveé AOC

Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50