



MITTAGESSEN
Mittwoch, 18. März 2026
Busan / Südkorea

VORSPEISEN
Honigmelone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Schalottencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
japanische Yuzu-Beurre Blanc, Karotten, Migori Reis

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Mischgemüse und Kartoffelgratin

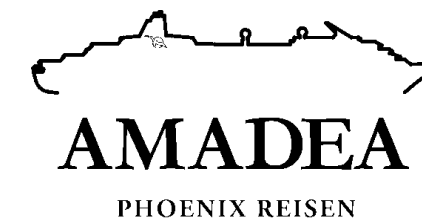
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Beerenschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Mischgemüse und Kartoffelgratin

Haselnuss-Beerenschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Honigmelone mit Triple Sec

Schalottencremesuppe

Ratatouille-Tomate mit Kichererbsen-Couscous Curry

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul/Österreich
0,25l 6,50 €