



MITTAGESSEN

Dienstag, 16. Juni 2026

Saint Peter Port / Guernsey / Großbritannien

VORSPEISEN

Grüner Power Smoothie

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Geröstete Auberginencremesuppe mit Tahini

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini Mantel

Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Backendl Haxerl

mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“

Saure Kalbsnieren mit Kräutermöhren und Erbsenreis

DESSERT

Aprikosen-Vanille Cheesecake mit Mandelstreusel

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Avocado-Limetten-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backendl Haxerl

mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

Aprikosen-Vanille Cheesecake mit Mandelstreusel

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Geröstete Auberginencremesuppe mit Tahini

Kichererbsen-Masala mit Gurken Raita und Knoblauch Naan

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

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

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