



MITTAGESSEN
Sonntag, 23. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN

Calamari Fritti mit Raita Joghurt und Naan Brot

Chorizo-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SALAT

Wirsingsalat mit Mandeln und Birnen

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pinienkern-Kräuter Fischfilet

Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Szegediner Gulasch

Sauerrahm, Paprikaschoten, Butterkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Gefüllte Hähnchenkeule mit Estragon-Senfsauce, Romanesco
und Mungobohnenkrapfen

DESSERTS

Weisser Schokoladen- Brownie mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Raita Joghurt und Naan Brot

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Szegediner Gulasch

Sauerrahm, Paprikaschoten, Butterkartoffeln

Weisser Schokoladen-Brownie mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Wirsingsalat mit Mandeln und Birnen

Rosenkohlcremesuppe

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop Qba
Müller Thurgau x (meets) Riesling
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,90

2019 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50