



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 28. Juni 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

**SALAT**

Lollo Rosso mit Raz el Hanout-Kichererbsen Dressing

**SUPPEN**

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Brokkoli-Schmandsuppe mit Leinsamen

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Mixed Grill (Rind, Schwein, Poularde)

Steakhouse-Butter, grüne Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln

Aus der Mannschaftsküche“

Norddeutscher Kohl-Gemüseintopf mit Eisbein und Würstchen

**DESSERTS**

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher "Grüner Apfel"

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

\*\*\*\*

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Mixed Grill (Rind, Schwein, Poularde)

Steakhouse-Butter, grüne Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln

Eisbecher "Grüner Apfel"

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Brokkoli-Schmandsuppe mit Leinsamen

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Broccoli

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

**WEINEMPFEHLUNG**

2021 Schloss Vollratz“

Riesling Q.b.A.

Deutschland

0,25l € 6,50

2019 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

Baden / Deutschland

0,25l € 6,50