



MITTAGESSEN
Donnerstag, 04. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Tropischer Frucht Cocktail

Räucherfischmus mit Rettich

SALAT
Fenchel Salat mit Orangen Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Leberklößchen

Linsencremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Schwedische Köttbullar in Sahnesauce mit Preiselbeeren und Kartoffelstampf

DESSERTS
Quark-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfischmus mit Rettich

Kraftbrühe mit Leberklößchen

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Quark-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Frucht Cocktail

Linsencremesuppe mit Früchtebrot

Spinat-Käse Toast
mit Spiegelei und pikantem Krautsalat

Gemischtes Eis, Beerenragout, Biskuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2019 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50