



MITTAGESSEN
Dienstag, 16. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Obstsalat mit Rumpunsch

Thunfisch-Maccaronisalat mit Sambal

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Plokkfiskur“- Isländischer Fischeintopf
Dill-Bechamelsauce, Roggenbrot, Kartoffelpüree

Knuspriger Spanferkelbraten
Aprikosen-Senfsauce, Rosenkohl, Kürbisstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Apfel-Calvados-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Obstsalat mit Rumpunsch

Kraftbrühe mit Einlage

„Plokkfiskur“- Isländischer Fischeintopf
Dill-Bechamelsauce, Roggenbrot, Kartoffelpüree

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Orangen-Chilikarotten mit Chia-Risottoplätzchen

Apfel-Calvados-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50