



MITTAGESSEN
Mittwoch, 17. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Entensalat mit Auberginen-Couscous

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Überbackenes Putensteak

Tomatenbutter, grüne Bohnen, Käsetortellini

“Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Gemüseeintopf mit Rinderbrust und Landjäger

DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Entensalat mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Überbackenes Putensteak

Tomatenbutter, grüne Bohnen, Käsetortellini

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Flammkuchen mit Bavaria Blu-Käsecreme, Rucola und Feigen

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

WEINEMPFEHLUNG

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

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