



MITTAGESSEN
Donnerstag, 18. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Gemüseröllchen mit Trüffelcreme

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Crème Fraîche

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provençale, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Gefüllter Hackbraten
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Meerrettichpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Spaghetti mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

DESSERTS
Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Crème Fraîche

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provençale, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüseröllchen mit Trüffelcreme

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Los Vascos
Cabernet Sauvignon, Rosé
Valle de Colchagua / Chile
0,25l € 6,50

2016 Casillero del Diablo
Cabernet Sauvignon
Chile / Valle Central
0,25l € 6,50