



MITTAGESSEN
Dienstag, 23. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Tropischer Frucht Cocktail

Räucherfischmus mit Lauch-Apfel-Walnußsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Zwiebelcremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Canneloni Bolognese mit Mozzarella und Basilikumsauce

DESSERTS
Quark-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabikreme, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfischmus mit Lauch-Apfel-Walnußsalat

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Quark-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Frucht Cocktail

Zwiebelcremesuppe mit Früchtebrot

Spinat-Käse Toast
mit Spiegelei und pikantem Krautsalat

Gemischtes Eis, Beerenragout, Biskuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50