

**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 24. Juli 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen

Spargel-Schinkenröllchen mit Rotwein-Zwiebeln

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

**HAUPTGERICHTE**

Nordsee Glattbuttfilet

Karotten-Ingwersauce, Hoisin-Gemüse, Basmatireis

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs-Cordon Bleu mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln

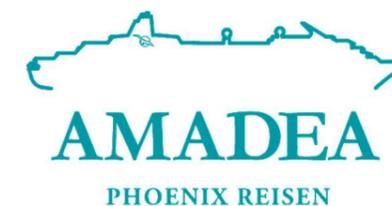
**DESSERTS**

Vanille-Knusperpudding

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette  
\*\*\*\*

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Skandinavische Fisch-Knäckebrot Happen

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratene Kalbsleber

Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

Vanille-Knusperpudding

**VEGETARISCHES MENÜ**

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

Pizzaschnitte Margarita

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Vanel  
Sauvignon Blanc  
Vin de Pays / Frankreich  
0,25l € 6,50

2020 Coronas Tempranillo  
Cabernet Sauvignon  
Katalonien / Spanien  
0,25l € 6,50