



MITTAGESSEN
Freitag, 26. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Buntbarsch Filet
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gegrillte Putenbrust
Maccaroni in Trüffel-Gemüsesauce, Pesto Genovese

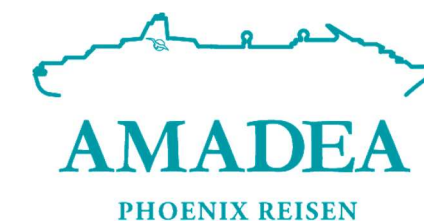
„Brun Lapskaus“- Norwegischer Labskaus
Rinderschmorbraten, Kartoffel-Rote Bete Stampf, Spiegelei

DESSERTS
Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Cookie, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Gebratenes Buntbarsch Filet
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Cookie, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Gemüse Couscous

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Kichererbsen-Bällchen mit Tofu Wurst und Gemüse

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG			
2021 Schloss Vollratz“		2021 Spätburgunder Rose	
Riesling Q.b.A.		Weingut Salwey	
Deutschland		Baden / Deutschland	
0,25l	€ 6,50	0,25l	€ 6,50