



MITTAGESSEN
Montag, 29. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Cantaloupe Melone mit Grenadine-Quark

Roter Heringssalat mit Dill

SUPPEN
Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE
Nordsee Flunderfilet
Weißwein-Dillsauce, Speckbohnen, Salzkartoffeln

Pikant marinierte Hähnchenspieße
Tonkatsu Sauce, Möhrchen, Avocado-Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsragout mit Knoblauchbrot, Maccaroni und Salat

DESSERTS
Gebackener Apfelring mit Vanillesauce und Beeren
Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Roter Heringssalat mit Dill

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Pikant marinierte Hähnchenspieße
Tonkatsu Sauce, Möhrchen, Avocado-Kartoffelstampf

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce und Beeren

VEGETARISCHES MENÜ
Cantaloupe Melone mit Grenadine-Quark

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Graupen Tabouleh mit Gewürzquark und Fladenbrot

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, 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