



MITTAGESSEN

Dienstag, 30. Juli 2024

Ålesund / Norwegen & Geiranger / Norwegen (auf Reede)

VORSPEISEN

Frucht Cocktail mit Campari

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SUPPEN

Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Reiscremesuppe

HAUPTGERICHTE

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Apfel-Zwiebel Schmand, Bohnen, Bratkartoffeln

Gebratener Schweinerücken

Canton Sauce, Sesam-Ananas, Paprika, klebriger Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Hähnchen-Cordon Bleu mit Mischgemüse und Kräuterkartoffeln

DESSERTS

Birnen-Schmand Schnitte mit Schokoladensahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Reiscremesuppe

Gebratener Schweinerücken

Canton Sauce, Sesam-Ananas, Paprika, klebriger Reis

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ

Frucht Cocktail mit Campari

Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Bali Bratreis mit Tofu, Tomaten und gekochtem Ei

Birnen-Schmand Schnitte mit Schokoladensahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Neptune
Grüner Veltliner
Burgenland / Österreich
0,25l € 4,50

2022 Neptune
Blafränkisch
Burgenland / Österreich
0,25l € 4,50