



MITTAGESSEN
Samstag, 03. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Wassermelone mit Quark und Leinsamen

Schinken-Kokos-Curry Cocktail

SALAT
Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Deftige Bohnensuppe mit Gemüse

HAUPTGERICHTE
Alaska Seelachs mit Salamikruste
Parmesansauce, Zitronengemüse, Risottotaler

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersauce, Navetten-Gemüse, Kartoffelpüree

Gekochte Kalbszunge
Portweinsauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

DESSERTS
Schokoladenpudding

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Kokos-Curry Cocktail

Kraftbrühe mit Einlage

Alaska Seelachs mit Salamikruste
Parmesansauce, Zitronengemüse, Risottotaler

Schokoladenpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-Paprikasalat mit Basilikumbrot

Deftige Bohnensuppe mit Gemüse

Makkaroni mit Ziegenkäse, Avocado-creme, Limone und Chili

Gemischtes Eis, Früchte, Orangensauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2016 Casillero del Diablo
Cabernet Sauvignon
Valle Central / Chile
0,25l € 6,50