



MITTAGESSEN
Samstag, 10. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Rote Bete-Rindfleisch Törtchen mit Meerrettichcreme

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croûtons

HAUPTGERICHTE
Lofoten Kabeljaufilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Kalbsfrikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, breite Bandnudeln

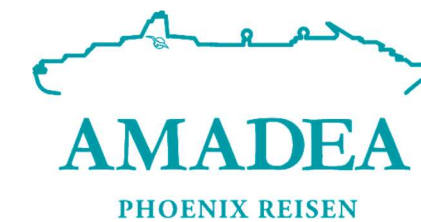
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Vanille-Creme-Schnitte mit Pistazieneis

Skandinavischer Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabichreme, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rote Bete-Rindfleisch Törtchen mit Meerrettichcreme

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Lofoten Kabeljaufilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Vanille-Creme-Schnitte mit Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croûtons

Haferkleie-Käse Bratling mit Sauce Choron, Linsenchips und
Romanesco

Skandinavischer Aquavit Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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