



MITTAGESSEN
Samstag, 17. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Entenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Weißwein-Zitronensauce, Dillgurken, Butterkartoffeln

Mixed Grill (Rind, Schwein, Hähnchen)

Paprikabutter, grüne Bohnen, Djuvec Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Gemüseeintopf mit Rinderbrust und Landjäger

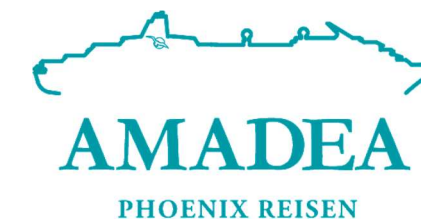
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Entenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Mixed Grill (Rind, Schwein, Hähnchen)

Paprikabutter, grüne Bohnen, Djuvec Reis

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Broccoli

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

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

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