



MITTAGESSEN
Montag, 19. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Mango Cocktail mit Limone und Leinsamen

Salami-Käsesandwich mit Eier-Kräuter Mayonnaise

SALAT

Gurkensalat mit Dill

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Linsensuppe mit Creme Fraiche

HAUPTGERICHTE

Gebratener Wolfsbarsch

Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce
Speckgemüse, Kartoffel-Ziegenkäsegratin

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbsen-Karotteneintopf mit Eisbein, Würstchen und Kartoffeln

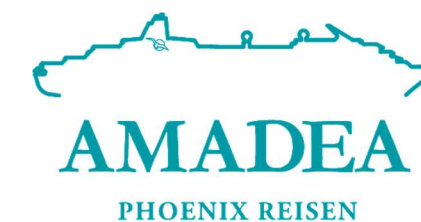
DESSERTS

Orangen Polenta Kuchen mit Quark-Zimtcreme

Vanilleeis, Birne, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Salami-Käsesandwich mit Eier-Kräuter Mayonnaise

Leberknödelsuppe

Gebratener Wolfsbarsch

Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Vanilleeis, Birne, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gurkensalat mit Dill

Linsensuppe mit Creme Fraiche

Grüne Spaghetti mit Tomaten und Hirtenkäse

Orangen Polenta Kuchen mit Quark-Zimtcreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50