



MITTAGESSEN

Montag, 26. August 2024

Fowey / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Grünschalmuschel mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Hähnchenbrust mit Apfel Crème fraîche

SALAT

Paprika-Salat mit Harissa Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croûtons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet

Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Gefüllter Hackbraten

Estragonsauce, Mischgemüse, Rahmkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Käse Tortellini mit Spinat-Specksauce und Taleggio

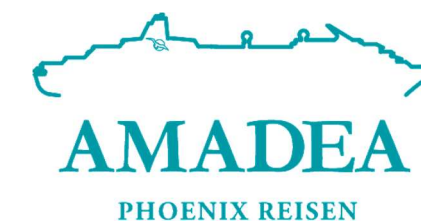
DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabikreme, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grünschalmuschel mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gefüllter Hackbraten

Estragonsauce, Mischgemüse, Rahmkartoffeln

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Paprika-Salat mit Harissa Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croûtons

Gemüsespieß „Madras“

mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“

Riesling Q.b.A.

Deutschland

0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,25l € 6,50