



MITTAGESSEN
Freitag, 30. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit Kurkuma Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Geschmortes Bürgermeisterstück

Rotweinsauce, Rosenkohl, Kartoffelplätzchen

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Gemüseeintopf mit Kasselerbraten und Landjäger

DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Curry Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Geschmortes Bürgermeisterstück

Rotweinsauce, Rosenkohl, Kartoffelplätzchen

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Brokkoli

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