



MITTAGESSEN
Dienstag, 03. September 2024
Tobermory / Schottland / GB

VORSPEISEN

Fisch-Knäckebrot Happen mit Honig-Senf Dip

Bauernsülze mit Kartoffeln, Radieschen und Kernöl

SALAT

Brokkolisalat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Meerrettichsauce, gelbe Speckbohnen, Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleberstreifen

Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs-Cordon Bleu mit Rahmkohlrabi und Gnocchis

DESSERTS

Vanille-Müslipudding

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch-Knäckebrot Happen mit Honig-Senf Dip

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Gebratene Kalbsleberstreifen
Salbeisauce, Bratapfel, Schmorzwiebel, Kartoffelbrei

Vanille-Müslipudding

VEGETARISCHES MENÜ

Brokkolisalat mit Walnuss Vinaigrette

Cremige 5-Kräutersuppe mit Melba Toast

Pizzaschnitte Margarita

Gemischtes Eis, Mandarinen, Löffelbiscuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
am Berg, Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Terre de Caudeval
Nebbiolo, Rosé, Syrah
Frankreich
0,25l € 6,50