



MITTAGESSEN

Sonntag, 08. September 2024

Falmouth / England / GB

VORSPEISEN

Gebackener Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soya

SALAT

Graupen-Gemüsesalat mit Kräuter-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

Nordsee Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Speckbohnen, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak

Barbecue-Pfefferbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsragout mit Knoblauchbrot, Rigatoni und Salat

DESSERTS

Gebackener Apfel Ring mit Vanillesauce und Beeren

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Eisbergsalat mit Grapefruit und Schimmelkäse

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Nordsee Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Speckbohnen, Salzkartoffeln

Gebackener Apfel Ring mit Vanillesauce und Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Blumenkohl Cannelloni

mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Mandelsauce, 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