



MITTAGESSEN

Donnerstag, 26. September 2024

Auf See

VORSPEISEN

Mango ~ Minze ~ Ahornsirup-Creme Fraîche

Jamonsa Rohschinken ~ Artischocken-Antipasti ~ Grissini

SALAT

Bauernsalat mit Feta

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Hanseaten Pfannfisch“

Kabeljau/Meerzunge/Rotbarsch

Körnige Senfsauce ~ Dillgurken ~ Salzkartoffeln

Paprikarahmgulasch

Brokkoli ~ Bandnudeln ~ Kräuterbaguette

„Aus der Mannschaftsküche“

Puten-Cordon Bleu ~ Mischgemüse ~ Wedges ~ Cocktail Dip

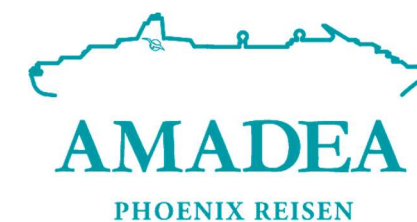
DESSERTS

Schokoladenmousse-Schnitte mit Passionsfrucht

Kahlúa-Vanilleeis-Kaffee-Smoothie

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Sambalbutter ~ Oliven Dip ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Jamonsa Rohschinken ~ Artischocken-Antipasti ~ Grissini

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

„Hanseaten Pfannfisch“

Kabeljau/Meerzunge/Rotbarsch

Körnige Senfsauce ~ Dillgurken ~ Salzkartoffeln

Kahlúa-Vanilleeis-Kaffee-Smoothie

VEGETARISCHES MENÜ

Bauernsalat mit Feta

Kohlrabicremesuppe

Spinatknödel mit Bergkäsecreme

Schokoladenmousse-Schnitte mit Passionsfrucht

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vanel
Sauvignon Blanc
Vin de Pays / Frankreich
0,25l € 6,50

2020 Coronas Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50