



**ABENDESSEN**  
**Montag, 30. September 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Lachs-California Rolls ~ Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel ~ italienischer Rohschinken

**SALAT**

Marie Jo's Karottensalat

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Grießnocken

Champignoncremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Garnelen & Knoblauch Ciabatta  
Creme de Ratatouille ~ Ruccola-Kartoffelpüree

Maispoullarden Saltimbocca  
Marsalasauce ~ kleine Tomaten ~ Basilikum Polenta

FRITZ BURGER (ohne Deckel)  
100% Beef ~ Mountain Jack Käsesauce ~ Speck ~ Zwiebel-Karamell  
Chopped Salad ~ Wedges ~ Barbecue Sauce

**DESSERTS**

Super cremiger Schoko-Windbeutel ~ Espresso Eis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Parmesan ~ Gorgonzola ~ Munster ~ St. Maure  
Aprikosensenf ~ Max Kugel Brot



**GEDECK**

Butter ~ Sardellenbutter ~ Artischockencreme ~ Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Lachs-California Rolls ~ Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Grießnocken

FRITZ BURGER (ohne Deckel)  
100% Beef ~ Mountain Jack Käsesauce ~ Speck ~ Zwiebel-Karamell  
Chopped Salad ~ Wedges ~ Barbecue Sauce

Super cremiger Schoko-Windbeutel ~ Espresso Eis

**VEGETARISCHES MENÜ**

Marie Jo's Karottensalat

Champignoncremesuppe

Auberginen-Moussaka

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

**WEINEMPFEHLUNG**

2022/2023 Chardonnay  
"Gran Vina Sol"  
Weingut Miguel Torres Penedes  
Katalonien / Spanien 13,5% Vol.  
0,75l € 26,00

2018 Quinta Quietud  
Tinta de Toro, trocken  
Weingut Bodega de la Quinta Quietud  
Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.  
0,75l € 42,00