



MITTAGESSEN
Freitag, 04. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail „Blue Curacao”

Superknusper-Pansen ~ Aioli ~ Sweet Chili-Gurken

SALAT
Radieschensalat mit Leinsamenschrot

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettklösschen

Graupensuppe mit Röstknoblauch

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Blätterteig
Flußkrebs-Kaviarsauce ~ Meerrettich-Kartoffelcreme

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce ~ Sherry-Sauerkraut ~ Schupfnudeln

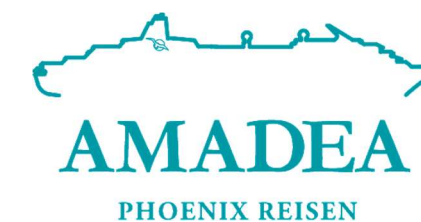
„Aus der Mannschaftsküche“
Paprika-Brathähnchen ~ Sumak-Gurkensalat ~ Rosmarinkartoffeln

DESSERTS
Schokobrownie ~ Gewürzpflaumen ~ Mangoeis

Mohnmousse ~ Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Worchester Butter, Kochschinken Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Superknusper-Pansen ~ Aioli ~ Sweet Chili-Gurken

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Seelachs im Blätterteig
Flußkrebs-Kaviarsauce ~ Meerrettich-Kartoffelcreme

Schokobrownie ~ Gewürzpflaumen ~ Mangoeis

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail „Blue Curacao”

Graupensuppe mit Ingwer

Süßkartoffelcurry
Mango Chutney ~ Minz-Schmand ~ Papadums ~ Basmatireis

Mohnmousse ~ Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

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

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