



MITTAGESSEN
Montag, 07. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

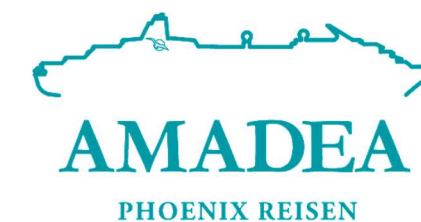
Barbecue Nackensteak
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

„Ein Seemanns Klassiker“
Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce
Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Estragonbutter, Griebenschmalz, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner
„Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée
„Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50