



MITTAGESSEN WILLKOMMEN

Mittwoch, 09. Oktober 2024

Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Arabic-Frikadellchen, Auberginen-Couscous, Minz-Joghurt

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschnitte

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

„Hanseaten Pfannfisch“

Seelachs, Meerzunge und Rotbarsch

Körnige Senfsauce, Bohnen, Meerrettich-Kartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust

Paprikarahmsauce, Brokkoli, Bandnudeln, Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“

Wirsingeintopf mit Kartoffeln, gekochtem Eisbein und Kohlwurst

DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei-Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Arabic-Frikadellchen, Auberginen-Couscous, Minz-Joghurt

Kraftbrühe mit Kräuterschnitte

„Hanseaten Pfannfisch“

Seelachs, Meerzunge und Rotbarsch

Körnige Senfsauce, Bohnen, Meerrettich-Kartoffeln

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Blumenkohl-Cannelloni, Paprikaschoten, Jalapeno-Käsesauce

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vanel

Sauvignon Blanc

Vin de Pays / Frankreich

0,25l € 6,50

2020 Coronas, Tempranillo

Cabernet Sauvignon

Katalonien / Spanien

0,25l / 6,50 €