



MITTAGESSEN
Freitag, 18. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Bananencocktail mit Schnaps

Salami-Käsesandwich mit Ei-Kräuter-Mayonnaise

SALAT
Tomatensalat mit Chili und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Ratatouille-Cremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

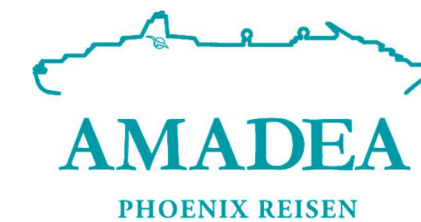
Ochsenbrust in Pilzsauce
Speckgemüse, Kartoffel-Ziegenkäsegratin

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Pinkel, Kohlwurst und Salzkartoffeln

DESSERTS
Orangen-Polenta-Kuchen mit Quark-Zimtcreme
Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Mandeln, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puzsta-Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Salami-Käsesandwich mit Ei-Kräuter Mayonnaise

Leberknödelsuppe

Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Mandeln, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Bananencocktail mit Schnaps

Ratatouille-Cremesuppe mit Croutons

Grüne Spaghetti mit Tomaten und Hirtenkäse

Orangen-Polenta-Kuchen mit Quark-Zimtcreme

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Rheingau / Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50