



MITTAGESSEN
Montag, 21. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Wassermelone mit Honig

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SALAT
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN
Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Bananen-Buttermilch-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel-Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Gebratenes Schweinefilet
Kanton Sauce, Kokosnuss-Ananas, Paprika, klebriger Reis

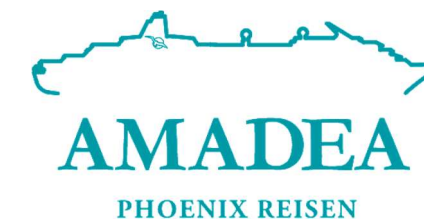
„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen mit Paprikasauce und Erbsenreis

DESSERTS
Pfirsich-Schmand Schnitte mit Schokoladensahne

Latte Macchiato-Grand Marnier-Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Bananen-Buttermilch Kaltschale

Gebratenes Schweinefilet
Kanton Sauce, Kokosnuss-Ananas, Paprika, klebriger Reis

Latte Macchiato-Grand Marnier Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Honig

Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Tofu-Gemüse Frühlingsrolle
mit süßer Chilisaucе und Sesam-Chinakohl

Pfirsich-Schmand-Schnitte mit Schokoladensahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l 6,50 €

2021 Terre de Caudeval Nebbiolo
Rosé, Syrah / French
0,25l 6,50 €