



MITTAGESSEN
Samstag, 02. November 2024
Auf See

VORSPEISEN

Panzanella-Cocktail mit Ciabatta-Crostini

Kaninchenrücken mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit Playa Blanca-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschnitte

Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Kokos-Crunch-Hähnchenbrust

Currysauce, Piri Piri-Gemüse, Latino-Linsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

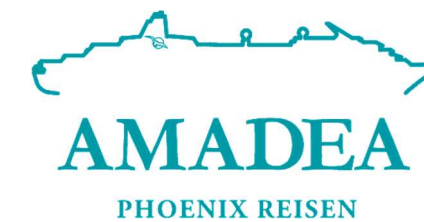
DESSERTS

Gekühlter Bamboo Beach Früchte-Milchreis

Schokoladeneisbecher mit Banane

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei-Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kaninchenrücken mit Auberginen-Couscous

Kraftbrühe mit Kräuterschnitte

Kokos-Crunch-Hähnchenbrust

Currysauce, Piri Piri-Gemüse, Latino Linsenreis

Schokoladeneisbecher mit Banane

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella-Cocktail mit Ciabatta-Crostini

Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Brokkoli

Gekühlter Bamboo Beach Früchte-Milchreis

WEINEMPFEHLUNG

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

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