



MITTAGESSEN
Dienstag, 12. November 2024
Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte-Smoothie mit Bali Pandan-Aroma

Bayerischer Wurstsalat

SALAT

Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käse-Monte Cristo

Curry-Blumenkohlsuppe mit Paratha-Fladenbrot

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel

Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, gerösteter Kürbis

Backhendl Haxerl

Wiener Remoulade, grüner Salat, Pommes Frites

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

DESSERTS

Baileys-Nougat-Biskuit-Trifle

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bayerischer Wurstsalat

Kraftbrühe mit Käse-Monte Cristo

Fisch-Blätterteigstrudel

Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, gerösteter Kürbis

Baileys-Nougat-Biskuit-Trifle

VEGETARISCHES MENÜ

Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

Curry-Blumenkohlsuppe mit Paratha-Fladenbrot

Zucchini-Picatta Milanese mit Basilikum-Spaghetti

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana-Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Coronas, Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50