



MITTAGESSEN
Mittwoch, 13. November 2024
Auf See

VORSPEISEN
Tropischer Fruchtcocktail

Harissa-Fischsalat mit Bulgur und Paprikacrème

SALAT
Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Weißwein-Apfelkaltschale mit Zimt

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Spinat-Hackfleisch-Cannelloni mit Ziegenkäsesauce und Pesto Rosso

DESSERTS
Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Harissa-Fischsalat mit Bulgur und Paprikacrème

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Fruchtcocktail

Weißwein-Apfelkaltschale mit Zimt

Rohbananen-Bohnen-Eintopf mit Jollof Reis

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht
Chenin Blanc / Südafrika
0,25l € 6,50

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon / Chile
0,25l € 6,50