



MITTAGESSEN
Donnerstag, 14. November 2024
Auf See

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben-Sandwich mit Senf-Dip und Kartoffelchips

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Mandelbutter, Brokkoli, Petersilienkartoffeln

Knoblauch-Schweinerücken

Gemüsekompost, Walnuss-Rosenkohl, Olivenreis

„Ein Seemanns-Klassiker“

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnuss-Eis und Sahne

Eisbecher „Mango-Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Reuben-Sandwich mit Senf-Dip und Kartoffelchips

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gebratenes Forellenfilet

Mandelbutter, Brokkoli, Petersilienkartoffeln

Marmorguglhupf mit Walnuss-Eis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Couscous-Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Harissa-Dip

Eisbecher „Mango-Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2020 Nieto Senetiner
Chardonnay / Argentina
0,25l € 6,50

2021 Molino a Vento
Nerello Mascalese / Italien
0,25l € 6,50