

MITTAGESSEN
Donnerstag, 28. November 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch-Trio

Ingwer-Zitronensauce, China-Sojagemüse, Bratnudeln

Cornflakes-Knusperschnitzel

Cole Slaw-Salat, Cocktailsauce, Kartoffel-Wedges

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

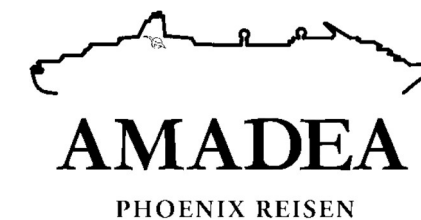
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Cornflakes-Knusperschnitzel

Cole Slaw-Salat, Cocktailsauce, Kartoffel-Wedges

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Brokkoli

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50