

MITTAGESSEN
Sonntag, 01. Dezember 2024
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Matjes mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch-Mayo und Knusper-Baguette

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Wintergemüse, Butterspätzle

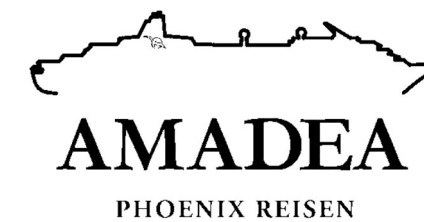
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabikreme, Turmeric-Kokos-Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch-Mayo und Knusper-Baguette

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone-Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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