

MITTAGESSEN
Freitag, 14. März 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Avocado-Schokoladen-Shake

HAUPTGERICHTE

Pempek Palembang

Ingwer-Fischplätzchen, Ketjap Manis-Gemüse, Bratnudeln

Kalbsrahmgulasch

Brokkoli, mediterraner Reis, Kräuterbaguette

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Romanesco, Backkartoffel und Schmand

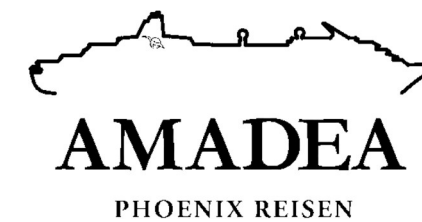
DESSERTS

Gekühlter Nougat-Milchreis mit Kirschen

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Feigen Dip, Bohnencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kalbsrahmgulasch

Broccoli, mediterraner Reis, Kräuterbaguette

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Avocado-Schokoladen-Shake

Spinat-Käse Ravioli mit Tomatensugo und Antipasti

Gekühlter Nougat-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

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

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