



MITTAGESSEN
Freitag, 21. Juni 2024
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN
Nektarinencocktail mit Himbeere

Bauernsülze mit Rettichsalat und Kürbisdressing

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnierchen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Obatzda, Herb Sahne Frisch, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Rettichsalat und Kürbisdressing

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelstampf

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Nektarinencocktail mit Himbeere

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €