



ABSCHIEDS - MITTAGESSEN
Samstag, 29. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN
Multivitamin Cocktail

Butterfisch Ceviche ~ Pico de Gallo ~ Tortillaknusper

SALAT
Gemischter Salat mit Küstendressing

SUPPEN
Pikante Glasnudelsuppe

Graupensuppe

HAUPTGERICHTE
Wolfsbarschfilet
Weißweinsauce ~ Brokkoli ~ gelber Reis

Hirschgulasch
Pfeffermarillen ~ Speckgemüse ~ Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Königsberger Klopse ~ Rote Bete ~ Kartoffeln

DESSERTS
Bayrische Fruchtcreme

Gemischtes Eis, Brombeeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Meerrettichbutter, Masala Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Butterfisch Ceviche ~ Pico de Gallo ~ Tortillaknusper

Pikante Glasnudelsuppe

Hirschgulasch
Pfeffermarillen ~ Speckgemüse ~ Spätzle

Bayrische Fruchtcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Küstendressing

Graupensuppe

„Pasta alla Vesuviana“
Farfalle ~ Tomaten ~ Mozzarella ~ Kapern ~ Oliven

Gemischtes Eis, Brombeeren, Schlagsahne

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 €