



ABSCHIEDS - MITTAGESSEN
Samstag, 6. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Chorizo-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SALAT
Artischockensalat mit Oliven

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Kalbsrahmgulasch
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Erdnuss-Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Artischockensalat mit Oliven

Rosenkohlcremesuppe

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €