



**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 9. Juli 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

**SALAT**  
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

**SUPPEN**  
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Atlantik Makrelenfilet  
Koriandersauce, Latino Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“  
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

**DESSERTS**  
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

**WEINEMPFEHLUNG**

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

Blauer Zweigelt  
Weingut Stiegelmar  
Burgenland Österreich  
0,25 l 6,50 €