



MITTAGESSEN
Mittwoch, 10. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit asiatischem Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gegrilltes Putensteak
Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“
Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

DESSERTS
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren
Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Gegrilltes Putensteak
Chimichurri Sauce, Paprikaschoten, Knoblauchbrot

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

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 €