



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 15. Juli 2024**  
**Auf see**

**VORSPEISEN**  
Nektarinencocktail mit Himbeere

Bauernsülze mit Kürbis-Lauchsalat und Remoulade

**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

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten  
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

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

**DESSERTS**  
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Wasabicreme, Curry-Kokos Dip, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Bauernsülze mit Kürbis-Lauchsalat und Remoulade

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten  
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

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 €