



ABENDESSEN
Dienstag, 16. Juli 2024
Auf see

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt
Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel
Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS
„Bossche Bollen“
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Bossche Bollen“
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2021 Weissburgunder Liebesbrunnen
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €