



MITTAGESSEN
Dienstag, 16. Juli 2024
Auf see

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €