



MITTAGESSEN
Donnerstag, 18. Juli 2024
Auf see

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Gebratene Wildschweinkeule
Preiselbeer-Pfeffersauce, Wurzelgemüse, Frittatenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Truthahn-Curry Geschnetzeltes mit Cornflakes-Ananas
und Gemüse-Bratreis

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

Cremige Fischsuppe mit Basilikum-Crostini

Gebratene Wildschweinkeule
Preiselbeer-Pfeffersauce, Wurzelgemüse, Frittatenknödel

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit American-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

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 €