



MITTAGESSEN
Montag, 22. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Geflügelleber mit Süßkartoffel-Mangosalat

SALAT
Roter Bohnensalat mit Meerrettich

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Emmentaler Käsesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Kalbsrahmgulasch
Kräuterschmand, Rosenkohl, getrüffelte Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabi Creme, Curry-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch
Kräuterschmand, Rosenkohl, getrüffelte Spätzle

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Roter Bohnensalat mit Meerrettich

Emmentaler Käsesuppe mit Croutons

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

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 €