



MITTAGESSEN
Donnerstag 25. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Obstsalat mit Rumpunsch

Pamplona Chorizo-Nudelsalat mit Sambal

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit grünen Klößchen

Rote Bohnensupe mit Mais

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotzungenfilet
Flußkrebssauce, Buttermandeln, Brokkoli, Kartoffeln

„Bistek Tagalog“
Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen in kräftiger Brühe mit Speck-Zwiebelschmelze

DESSERTS
Mohnkuchen mit Schokolade und Pistazieneis

Skandinavisches Apfeldessert

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Obstsalat mit Rumpunsch

Kraftbrühe mit grünen Klößchen

Gebratenes Rotzungenfilet
Flußkrebssauce, Buttermandeln, Brokkoli, Kartoffeln

Mohnkuchen mit Schokolade und Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

Rote Bohnensupe mit Mais

Orangen-Sweet Chili Karotten mit Chia-Risottoplätzchen

Skandinavisches Apfeldessert

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €