



MITTAGESSEN
Samstag, 03. August 2024
Arrecife / Lanzarote / Spanien

VORSPEISEN
Nektarinen-Cocktail mit Multivitaminsaft
Bauernsülze mit Rettich und Kürbisdressing

SALAT
Würzige Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Pikante indonesische Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel”
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Buffalo Hackbraten im Speck
Curry-BBQ Sauce, Ranch Salat, Kartoffel-Maispüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsleberstreifen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Curry-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Rettich und Kürbisdressing

Pikante indonesische Nudelsuppe

„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel”
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Nektarinen-Cocktail mit Multivitaminsaft

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Blumenkohl-Tempura mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

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 €