



MITTAGESSEN
Sonntag, 11. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN

Minestrone Milanese

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Hong Shao Rou“

Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Pistazieneis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

Puszta-Rindsschnitzel

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Pistazieneis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

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 €