



MITTAGESSEN
Montag, 12. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Weintrauben-Cocktail

Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Arabische Tabouleh Suppe

HAUPTGERICHTE
Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Krosse Spanferkelkeule
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Thymiankartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Curry-Ketchup, Mixed Pickles und Salzstangerl

DESSERTS
Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Stracciatellaeis, Erdbeerkompott, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Krosse Spanferkelkeule
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Thymiankartoffeln

Stracciatellaeis, Erdbeerkompott, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Arabische Tabouleh Suppe

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €