



MITTAGESSEN
Donnerstag, 22. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit Tagarashi Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

DESSERTS
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

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 €