



MITTAGESSEN
Samstag, 24. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Vietnam Style Entensalat

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Glasnudelsuppe

Schmorfenchelsuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Kabeljaufilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Erdnuß-Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Vietnam Style Entensalat

Glasnudelsuppe

Nordsee Kabeljaufilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Schmorfenchelsuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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