



MITTAGESSEN
Samstag, 07. September 2024
Auf See

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Schinken Club Sandwich mit Dip und Pringles Chips

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Klare Graupensuppe

Grünkohl-Spinatsuppe mit Kohlwurst

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Röstzwiebel Nackenbraten

Rotweinsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelpüree

„Ein Seemanns Klassiker“

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnusseis

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Butter, Liptauer, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken Club Sandwich mit Dip und Pringles Chips

Grünkohl-Spinatsuppe mit Kohlwurst

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Marmorguglhupf mit Walnusseis

VEGETARISCHES MENÜ

Campari Orange, Gorgonzola, Blätterteig

Klare Graupensuppe

Zucchini Parmigiana mit Genovese Pasta

Eisbecher „Mango Mania“

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 €