



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 12. September 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli  
  
Wurstsalat mit Laugen-Grisini

**SALAT**  
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

**SUPPEN**  
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Atlantik Meerbrasse  
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis  
  
Spanferkelrollbraten  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln  
  
„Rigatoni Verdure“  
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

**DESSERTS**  
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

**VEGETARISCHES MENU**  
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

**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 €