



KÖCHE MITTAGESSEN
Donnerstag, 19. September 2024
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Ahornsirup-Joghurt

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT
Weisser Bohnensalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Soja-Seelachsfilet
Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros
mit Sumac-Tzatziki, Griechischem Salat und Pommes

DESSERTS
Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Weisser Bohnensalat

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €