



WILLKOMMENS - MITTAGESSEN

Mittwoch, 25. September 2024

Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Pesto-Bruschetta

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,

Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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 €