



MITTAGESSEN
Dienstag, 08. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Nudelsuppe mit Eierstich

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
Portugiesische „Caldeirada de Peixe“
Fischsuppe mit Gemüse, Koriander und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Curry-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Nudelsuppe mit Eierstich

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

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 €