



MITTAGESSEN
Samstag, 12. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Tropischer Mango Shake

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN
Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Kalbfleisch-Hackbällchen
mit Kapernsauce, Rote Bete und Gemüse-Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Apfel-Schmorkohl, Kartoffelpüree

DESSERTS
Vanillepudding mit Himbeeren
Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Mango Shake

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

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 €