



MITTAGESSEN
Mittwoch, 23. Oktober 2024
Peñíscola / Spanien

VORSPEISEN
„Balearisches Gemüse Frito“

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Kohleintopf mit Gemüse, Eisbein und Kohlwurstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee
Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Salsa Brava Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
„Balearisches Gemüse Frito“

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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