



MITTAGESSEN
Sonntag, 17. November 2024
Auf See

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

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 Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

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

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €