



MITTAGESSEN
Sonntag, 01. Dezember 2024
Auf See

VORSPEISEN
Birnencocktail mit Apfelspritzer

Mix Meeresfrüchte „Marinara“ mit Salat und Aioli

SALAT
Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN
Minestrone Milanese

Fenchel-Cremesuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

„Bistek Tagalog“
Rindfleisch in Soja-Zitronen-Soße mit glasierten Zwiebelringen,
Sesam-Gemüse-Bratreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Pilzhackbraten mit Estragonsoße,
Romanesco und Kartoffel-Zwiebel-Püree

DESSERTS
Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Griechisches Tzatziki, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mix Meeresfrüchte „Marinara“ mit Salat und Aioli

Fenchel-Cremesuppe mit Landjäger

„Aus der Mannschaftsküche“
Pilzhackbraten mit Estragonsoße,
Romanesco und Kartoffel-Zwiebel-Püree

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili- Kohl und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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