



MITTAGESSEN
Freitag, 10. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Haferkleie-Quark

Shrimpssalat „Skagen“ auf Vollkornbrot

SALAT
Gemischter Salat mit Küstenkräuter-Dressing

SUPPEN
Geflügel-Glasnudelsuppe

Wachsbohnenuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Barschfilet in Eihülle
Senfkörnersauce, Spinat, Salzkartoffeln

Rotwein-Rinderragout
Champignons, Paprikaschoten, Thymian-Feta Polenta

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Mohn-Käsekuchen mit Sauerkirschen

Eisbecher Windsor“
Pistazieneis, Schokosauce, Kracher-Rosinen, Mandelsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpssalat „Skagen“ auf Vollkornbrot

Geflügel-Glasnudelsuppe

Rotwein-Rinderragout
Champignons, Paprikaschoten, Thymian-Feta Polenta

Eisbecher Windsor“
Pistazieneis, Schokosauce, Kracher-Rosinen, Mandelsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Küstenkräuter-Dressing

Wachsbohnenuppe mit Croutons

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Mohn-Käsekuchen mit Sauerkirschen

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €