



MITTAGESSEN
Donnerstag, 16. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratener Leberkäs mit Spiegelei, Rahmkohlrabi,
Senf und Bratkartoffeln

DESSERTS
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Selleriecremesuppe

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

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 €