



MITTAGESSEN
Freitag, 24. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Erdbeerkaltschale mit Basilikum

Gelbe Spalterbsensuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Rinderroulade in Rotweinsauce
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Grießflammerie mit Blaubeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Grüne Pesto-Creme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Gelbe Spalterbsensuppe mit Salamibrösel

Rinderroulade in Rotweinsauce
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Erdbeerkaltschale mit Basilikum

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Blaubeeren

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 €