



MITTAGESSEN
Montag, 17. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Melonen Shake mit Limette

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Kichererbsen Salat mit Kreuzkümmel Dressing

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse, Graupen und Ei

Stachelbeer Kaltschale

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Portwein-Kalbsleberschnitte
knuspriger Speck, geschmorter Apfel, Kartoffelpüree

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Caipirinha-Joghurt Mousse mit Löffelbiskuit und Beeren

Coup Danmark

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Hühnersuppe mit Gemüse, Graupen und Ei

Portwein-Kalbsleberschnitte
knuspriger Speck, geschmorter Apfel, Kartoffelpüree

Caipirinha-Joghurt Mousse mit Löffelbiskuit und Beeren

VEGETARISCHES MENÜ
Melonen Shake mit Limette

Kichererbsen Salat mit Kreuzkümmel Dressing

Gebackener Blumenkohl mit Gemüsereis und Kräuter-Remoulade

Coup Danmark

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 €