

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

MITTAGESSEN

Samstag, 22. Juni 2024

Oslo / Norwegen

GEDECK

Butter ~ Pfefferbutter ~ Safran-Chili Dip ~ Baguette

VORSPEISEN

Filipino „Sisig“ Fleischsalat

Hühner-Curry Salat mit Obst

Orange & Grapefruit ~ Küstenkäse ~ Ahornsirup

SALAT

Gebratener Zucchini-Auberginensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Meerrettichsauce ~ Junglauch ~ gelber Reis

Kalbsrahmgulasch

Schnippelbohnen ~ Bandnudeln ~ Kräuterbaguette

Smokehouse Schweinerippchen

Barbecue Sauce ~ Texas Kaviar Salat ~ Wedges

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

CHEF SPEZIAL

Thüringer Bratwurst ~ Zwiebelsauce ~ Senf ~ Kartoffelpüree

PASTA ALLA VESUVIANA

Rigatoni ~ Pomodoro ~ Kapern ~ Oliven ~ Chili ~ Mozzarella

VEGETARISCH

Mini-Frühlingsrollen ~ Soja-Wirsing ~ Glasnudeln

DESSERTS

Schokoladen Windbeutel ~ Himbeersauce ~ Stracciatella Eis

Tiramisu im Glas

Blaubeer-Cassis Eisbecher

FRÜCHTE

Ananas ~ Kiwi ~ Melone ~ Erdbeeren ~ Drachenfrucht

KÄSE

Käse Variation ~ Fruchtsauce ~ Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé

Los Vascos Barons de Rothschild

Valle Central, Chile, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50