

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

MITTAGESSEN

Sonntag, 23. Juni 2024
Göteborg / Schweden

GEDECK

Butter ~ Olivenbutter ~ Shrimps Creme ~ Baguette

VORSPEISEN

Cornflakes-Knusperpilze ~ Kräuter Dip

Hähnchen-Caesar Wrap ~ Pringles Chips

Stracciatella-Pfirsich Smoothie

SALAT

Blumenkohlsalat ~ gehacktes Ei ~ Mandelflocken

SUPPEN

Sellerieessenz ~ Blue Cheese Toast

Geflügelcremesuppe ~ Gemüse ~ Graupen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Joghurt-Koriandersauce ~ Curry Gemüse ~ Linsenreis

Trockenobst-Schweinerücken

Brandy Sauce ~ Wurzelgemüse ~ Preiselbeer-Krokette

Griechische Hackfleisch-Feta Bällchen

Paprikagemüse ~ Tzatziki ~ Gyros-Kartoffelwürfel

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

CHEF SPEZIAL

Elch Salami-Flammkuchen ~ Lauch

PASTA

Farfalle "Quattro Formaggio" mit Pimentos und Tomaten

VEGETARISCH

Asia Touch Brokkoli ~ gebratene Nudeln

DESSERTS

Ferdinand Krapfen ~ Marillenröster ~ Sahne

Rote Grütze mit Vanilleeis

Eisbecher „Nussknacker“

FRÜCHTE

Ananas ~ Melone ~ Birne ~ Nektarine ~ Kiwi

KÄSE

Käse Variation ~ Fruchtsauce ~ Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,90