



MITTAGESSEN

Mittwoch, 26. Juni 2024
Erholung auf See

GEDECK

Butter ~ Kapernbutter ~ Florentina Dip ~ Baguette

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „Marinara“

Schweizer Wurst-Käsesalat

Bananensplit Smoothie

SALAT

Tomatensalat „Saint Tropez“

SUPPEN

Chef's Soljanka mit Schmand

Petersilienwurzel-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Leicht gebeiztes Arctic Char Filet
Senf-Honig Dip ~ norwegischer Frühkartoffelsalat

Spanischer Bellota Schweinerücken
Sherry-Pilzrahmsauce ~ Mischgemüse ~ Safranreis

Königsberger Klopse
Kapernsauce ~ Rübchen ~ Kartoffelpüree



CHEF SPEZIAL

Beef Strip Steak
Chimichurri Butter ~ Caesar Salat ~ Backkartoffel

PASTA

Tagliatelle & Hähnchen a la King

VEGETARISCH

Gemüse-Mozzarella Cordon Bleu ~ Pomodoro ~ Gnocchi

DESSERTS

Roberta's Frankfurter Streuselkuchen

Bayrisch Creme

Cassis-Blaubeer-Vanille Eisbecher

FRÜCHTE

Ananas ~ Melone ~ Orange ~ Grapefruit ~ Nektarine

KÄSE

Käse Variation ~ Fruchtsauce ~ Cracker

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50