



MITTAGESSEN

Freitag, 28. Juni 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Pesto-Bruschetta

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Spaghetti Salami-Carbonara mit Radicchio und Provolone

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupen-Kräuterstrudel mit Paprikasalat und Schmand

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

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