



MITTAGESSEN

Dienstag, 2. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Nordic Style Lammsuppe mit Bohnen und Gemüse

Pastinakencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Nordic Style Lammsuppe mit Bohnen und Gemüse

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Pastinakencremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50