



MITTAGESSEN

Mittwoch, 3. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

"Fiskeboller"

Fischbällchen mit Dillrahmsauce, Blumenkohlbrösel
und Rote Bete-Reis

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Grillkotelett mit Kräuterbutter, Mischgemüse und Pommes

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

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