



MITTAGESSEN

Mittwoch, 10. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Zucchini-Kimchi Salat

SUPPEN

Geflügelbrühe mit und Einlagen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Curry-Ananassauce, Citrus-Gemüse, Klebreis

Paniertes Schweinerücken „Jäger Art“

Pilze-Specksauce, Kohlrabi, Pommes

„Pasta Alfredo“

Penne mit Parmesansauce, Rosmarin-Röstgemüse
und Salamichips

DESSERTS

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Raz el Hanout-Linsen Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Geflügelbrühe mit und Einlagen

Paniertes Schweinerücken „Jäger Art“

Pilze-Specksauce, Kohlrabi, Pommes

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-Kimchi Salat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50