



MITTAGESSEN

Freitag, 12. Juli 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch Sandwich mit Jalapeño Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Miso-Hühnersuppe mit Nudeln und 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 Heidiland

DESSERTS

Kokosnussmousse-Schnitte mit Obstsalat

Bananeneis, Bananensalat, Nougatsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Jalapeño Dip

Miso-Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Kokosnussmousse-Schnitte mit Obstsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Gerstenkrapfen mit Kirschtomatensalat und Flohsamen-Fladenbrot

Bananeneis, Bananensalat, Nougatsauce, Schlagsahne

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