



MITTAGESSEN

Montag, 15. Juli 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Hähnchen Tikka Masala
Sojaflocken-Ananas, Papadums, Gemüse-Basmatireis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Schwarzwurzelcremesuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50