



MITTAGESSEN

Montag, 29. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Makrelenfilet

Koriandersauce, Latino Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Dunkelbiersauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberwurst-Fleischbällchen mit Rahm-Champignons, Erbsen,

Schmorzwiebeln und Apfel-Kartoffelstampf

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Dunkelbiersauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

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