



## MITTAGESSEN

**Dienstag, 30. Juli 2024**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Mangocktail mit Sambuca-Kirschensaft

Thunfisch Sandwich mit Jalapeño Dip

### SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

### SUPPEN

Miso-Nudelsuppe mit getrockneten Thunfischflocken

Orientalische Linsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barschfilet

Ananas Salsa, süßes Chili-Gemüse, Kokosreis

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Spaghetti Salami-Carbonara mit Radicchio und Provolone

### DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Jalapeño Dip

Miso-Nudelsuppe mit getrockneten Thunfischflocken

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

### VEGETARISCHES MENÜ

Mangocktail mit Sambuca-Kirschensaft

Orientalische Linsensuppe

Graupen-Kräuterstrudel mit Paprikasalat und Schmand

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2020 Riesling „Volratz“**

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2018 Covila Crianza**

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

**0,25 l • € 6,50**