



MITTAGESSEN

Mittwoch, 31. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit asiatischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Estragon-Senfsuppe mit Brioche Crouton

HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Röstgemüse, Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“

Serbisches Reisfleisch mit Kräutersauerrahm und Paprikaschoten

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Gegrilltes Putensteak

Chimichurri Sauce, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Estragon-Senfsuppe mit Brioche Crouton

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Joghurt-Honigeis, Stachelbeergrütze, 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