



MITTAGESSEN

Freitag, 2. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT

Spalterbsensalat mit Kartoffel und Misodressing

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Gemüsecremesuppe mit gesalzenen Sojaflocken

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Calvados-Kalbsleber

Romanesco, pochierter Apfel, Mandelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Calvados-Kalbsleber

Romanesco, pochierter Apfel, Mandelkrokette

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Gemüsecremesuppe mit gesalzenen Sojaflocken

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50