



MITTAGESSEN

Sonntag, 4. August 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Salami-Mozzarella Sandwich mit Basilikumdip

SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Buttersauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindereintopf „Nordische Art“
mit Sauerrahm, Pilzen, Gemüse und Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini mit Knoblauch-Parmesansauce und knusprigem Speck

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Mozzarella Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Buttersauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50