



MITTAGESSEN

Montag, 5. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Nektarinencocktail mit Himbeere

Bauernsülze mit Rettich und Kürbiskernöl-Dressing

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Buffalo Hackbraten im Speck
Curry-BBQ Sauce, Ranch Salat, Kartoffel-Maispüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnierchen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Rettich und Kürbiskernöl-Dressing

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Nektarinencocktail mit Himbeere

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,90