



MITTAGESSEN

Mittwoch, 14. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Obstsalat mit Rumpunsch

Matjes- Knäckenbrot Happen "Hausfrauenart"

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit grünen Klößchen

Rote Bohnensupe mit Mais

HAUPTGERICHTE

Dänische Fischfrikadelle

Senfkörner-Remoulade, Selleriesalat, Kartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen

Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Bratwurst mit Biersauce, Sauerkraut, und Kartoffelpüree

DESSERTS

Mohnkuchen mit Schokolade und Pistazieneis

Skandinavisches Apfeldessert

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes- Knäckenbrot Happen "Hausfrauenart"

Kraftbrühe mit grünen Klößchen

Dänische Fischfrikadelle

Senfkörner-Remoulade, Selleriesalat, Kartoffeln

Mohnkuchen mit Schokolade und Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

Rote Bohnensupe mit Mais

Orangen-Sweet Chili Karotten mit Chia-Risottoplätzchen

Skandinavisches Apfeldessert

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