



MITTAGESSEN

Montag, 19. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Schnaps

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Gerösteter Zucchini-Tomatensalat

SUPPEN

Miso-Fischsuppe mit Wonton

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Sauce Rouille, Letscho, Olivenreis

Feta Käse gefüllte Frikadelle
mit Zwiebelsauce, Gemüsebrei, Salzkartoffeln

„Pasta la Divina“

Penne mit Walnusspesto, Gemüseragout, Geflügelleber
und Parmesan

DESSERTS

„Risalamande“

Dänischer Milchreis mit Kirschen und Mandeln

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pflaumencocktail mit Schnaps

Miso-Fischsuppe mit Wonton

Feta Käse gefüllte Frikadelle
mit Zwiebelsauce, Gemüsebrei, Salzkartoffeln

„Risalamande“

Dänischer Milchreis mit Kirschen und Mandeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Zucchini-Tomatensalat

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza

Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50