



MITTAGESSEN

Dienstag, 20. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Fisch-Tatar mit Avocadocreme und Kartoffelstroh

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterspätzle

Bierkäsesuppe mit getrocknetem Apfel

HAUPTGERICHTE

Victoriabarsch aus dem Ofen

Surimisauce, glasierter Lauch, Butterkartoffel

Hühnchen Tikka Masala

Gurken-Minzsalat, Papadums, Basmatireis

„BBQ Pulled Pork Burger“

mit Schmorzwiebeln, Purple Cole Slaw und Pommes Frites

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Malaga-Eis, Wodka-Melone, Vanille-Crumble, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch -Tatar mit Avocadocreme und Kartoffelstroh

Kraftbrühe mit Kräuterspätzle

Hühnchen Tikka Masala

Gurken-Minzsalat, Papadums, Basmatireis

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Bierkäsesuppe mit getrocknetem Apfel

„Pasta ai Funghi“

Penne mit Pilzsauce, Gemüse-Mortadella und Parmesan

Malaga-Eis, Wodka-Melone, Vanille-Crumble, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50