



MITTAGESSEN

Donnerstag, 22. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Pesto-Bruschetta

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabikreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier

Cuveé AOC

Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50