



MITTAGESSEN

Dienstag, 27. August 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Chorizo-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SALAT

Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Lammbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Königsberger Klopse
Kapern-Sahnesauce, Rote-Bete-Salat, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Lammbrühe mit Schöberl

Königsberger Klopse
Kapern-Sahnesauce, Rote-Bete-Salat, Kartoffelpüree

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Karotten-Selleriesalat

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

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