



MITTAGESSEN

Donnerstag, 29. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Zackenbarschfilet

Koriandersauce, Latino Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50