



MITTAGESSEN

Dienstag, 10. September 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Rahmkohlrabi
Senf und Bratkartoffeln

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeere Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2022 PALINUR, Rosé, Spätburgunder
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
13% Vol. • 0,25 l • € 4,50