



MITTAGESSEN

Sonntag, 15. September 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Banana Cocktail mit Cointreau-Zuckersirup

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Karotten-Kürbis-Ananassalat

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Banana Cocktail mit Cointreau-Zuckersirup

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

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