



## MITTAGESSEN

**Montag, 16. September 2024**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

\*Scharfer Thai Glasnudelsalat

### SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

### HAUPTGERICHTE

\*Matjes „Hausfrauen Art“  
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes  
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen  
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

### DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes  
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

## WEINEMPFEHLUNG

### 2022 Grauburgunder

Weingut Salwey  
Baden, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

### 2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg  
Baden, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

\*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.