



MITTAGESSEN

Mittwoch, 18. September 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE

Hamburger Pannfisch

Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Maccaroni mit Geflügelragout und Grillgemüse

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Hamburger Pannfisch

Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, 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.