



MITTAGESSEN

Mittwoch, 9. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ananascarpaccio mit BBQ Pulled Pork

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Grüner Salat mit krossem Speck und Kartoffeldressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknödel

Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

HAUPTGERICHTE

Piccata vom Schellfischfilet
mit Gemüse- Basilikumspaghetti und Tomatensauce

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnieren in Senfsauce, glasierte Karotten, Kartoffelpüree

DESSERT

New York Erdbeer-Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ananascarpaccio mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Leberknödel

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

New York Erdbeer-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Selleriecremesuppe mit Trockenpflaumen

Risotto-Frikadelle, Auberginenkompott, Pomodoro

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

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