



MITTAGESSEN

Freitag, 11. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Leberwurst-Walnussbällchen mit Aprikosen Chutney

Gebratene Tintenfischringe, Couscous, Arabic-Remoulade

SALAT

Gemischter Salat mit Kräuterdressing

SUPPEN

Minestrone mit Graupen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Rote Bete Sauce, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln

Grillteller (Schwein, Rind, Hühner-Cevapcici)

Senf-Estragonbutter, gebratenes Gemüse, Pommes Frites

Schinkennudeln mit Bergkäse, Röstzwiebel und Gurkensalat

DESSERTS

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Gemischtes Eis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebratene Tintenfischringe, Couscous, Arabic-Remoulade

Kartoffel-Lauchsuppe mit Landjäger

Grillteller (Schwein, Rind, Hühner-Cevapcici)

Senf-Estragonbutter, gebratenes Gemüse, Pommes Frites

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Kräuterdressing

Minestrone mit Graupen

Kartoffelnocken mit Artischocken, Paprikarahmsauce und Reibkäse

Gemischtes Eis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50