



MITTAGESSEN

Samstag, 12. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Mango Cocktail mit Cointreau

Meeresfrüchte mit mediterranem Gemüsesalat

SALAT

Selleriesalat mit Apfel, Walnuss und Joghurt Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Erbsen-Safranroyal

Blauschimmelkäse Suppe mit Fleuron

HAUPTGERICHTE

Schollenfilet in Ei gebraten
Gemüse-Sahnekompott, Knoblauch-Kartoffelpüree

Balkan Reisfleisch
mit Kräuter-Sauerrahm und gerösteten Paprikaschoten

Spaghetti „Pomodoro“
Tomatensauce, Zucchini, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Bananenkuchen mit Kirschen Kompotte

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit mediterranem Gemüsesalat

Geflügelkraftbrühe mit Erbsen-Safranroyal

Balkan Reisfleisch
mit Kräuter-Sauerrahm und gerösteten Paprikaschoten

Bananenkuchen mit Kirschen Kompotte

VEGETARISCHES MENÜ

Mango Cocktail mit Cointreau

Blauschimmelkäse Suppe mit Fleuron

Gemüse Paella mit Knoblauchbrot

Erdbeereis & Melonen

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