



Donnerstag, 17. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Blaubeeren -Quark

„Lumpiang Sariwa“

Kalter Hackfleisch-Gemüsepfannkuchen mit Erdnusssauce

SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Gemüse und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeißer Filet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Röstzwiebel Nackenbraten

Rotweinsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelpüree

„Ein Seemanns Klassiker“

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

DESSERTS

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Blaubeeren-Quark

Fischsuppe mit Gemüse und Graupen

Röstzwiebel Nackenbraten

Rotweinsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelpüree

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Gemüsekroketten

Früchte Chutney, Paprikasalsa, Klebreis

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

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