



MITTAGESSEN

Donnerstag, 24. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Spinat, provenzalischer Reis

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Rahmkohlrabi
Senf und Bratkartoffeln

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Erdnussbutter-Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

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