



MITTAGESSEN

Freitag, 25. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Karotten-Kürbis-Mangosalat

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Geflügelcremesuppe

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2022 Los Vascos Cabernet Sauvignon
Chile
trocken
0,25 l • € 6,50