



Freitag, 1. November 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Weisser Bohnensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Spinat-Butterspätzle

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet

Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Rinderrückensteak

Café de Paris-Hollandaise, grüner Spargel, Kartoffelgratin

„Aus der Mannschaftsküche“

Iberischer Kartoffeln-Hackfleisch-Auflauf mit Tomatensalat

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



Butter, Pomodoro Butter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Spinat-Butterspätzle

Rinderrückensteak

Café de Paris-Hollandaise, grüner Spargel, Kartoffelgratin

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Weisser Bohnensalat

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

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