



Sonntag, 3. November 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Pflaumen-Cocktail mit Triple Sec

Ente-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Mexikanischer Nacho Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Graupensuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchinimantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“

Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhrrchen und Erbsenreis

DESSERT

New York Erdbeere-Cheesecake

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



Butter, Wasabikreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ente-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

New York Erdbeere-Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Nacho Salat

Graupensuppe mit Pumpernickel

Rotes Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

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