



MITTAGESSEN

Mittwoch 19. Februar 2025
Erholung Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen-Ei Salat

SALAT

Chinakohl mit pikantem Früchtedressing

SUPPEN

Rosenkohlsuppe mit Salamibrösel

Geeiste Blaubeer-Honigsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Hähnchen in Rotweinsauce

Speck, Silberzwiebel, Croûtons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS

Ananas-Nanaimo-Schnitte mit roten Beeren

Bananen und Erdbeereis, Kiwi, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen-Ei Salat

Rosenkohlsuppe mit Salamibrösel

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Ananas-Nanaimo-Schnitte mit roten Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit pikantem Früchtedressing

Geeiste Blaubeer-Honigsuppe

Kaspressknödel mit Rührei und cremigem Grünkohl

Bananen und Erdbeereis, Kiwi, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling

Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 5,50

2019 Cuvée, Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50