



## MITTAGESSEN

**Mittwoch, 5. Juni 2024**

**Auf See**

**Nord-Ostsee-Kanal**

### VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Serrano Salami-Sandwich mit Jalapeno Dip

### SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

### SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Nudeln

Schlesische Linsensuppe mit Speck

### HAUPTGERICHTE

Ostsee Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Pesto-Bruschetta

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, cremiger Blattspinat, Kümmelkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Spaghetti Schinken-Carbonara mit Radicchio und Provolone

### DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Serrano Salami-Sandwich mit Jalapeno Dip

Schlesische Linsensuppe mit Speck

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, cremiger Blattspinat, Kümmelkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

## VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Gemüsekraftbrühe mit Nudeln

Graupen-Kräuterstrudel mit Paprikasalat und Schmand

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

## WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz  
Riesling Q.b.A.  
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3  
Zeller Abtsberg Baden,  
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50