



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 27 Juni 2024**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

Mandarinen und Pflaumen mit Cointreau-Zuckersirup

Limburger-Zwieback Stulle  
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

### SALAT

Karotten-Kürbis-Ananassalat

### SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Profiterolen

Geflügelcremesuppe mit Lauch

### HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig  
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Schweine Schinkenbraten  
Honigsauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelknödel

„MS Deutschland Burger“  
Brioche Brötchen, Rindfleisch, Bergkäse, Speck  
BBQ-Sauce, Zwiebel-Karamell, Wedges

### DESSERTS

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Limburger-Zwieback Stulle  
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

Geflügelcremesuppe mit Lauch

Flunderfilet im Curry-Backteig  
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Eisbecher „Nussknacker“

## VEGETARISCHES MENÜ

Mandarinen und Pflaumen mit Cointreau-Zuckersirup

Gemüsekraftbrühe mit Profiterolen

Süßkartoffel-Käse Pancake mit Salsa Sauce

Schokoladen-Babka mit Rumsahne

## WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder  
Weingut Klumpp Baden,  
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“  
Barbara Wussow Edition  
Österreich

0,25l € 6,50