



MITTAGESSEN

Mittwoch 3. Juli 2024

Auf See

VORSPEISEN

Ananascocktail mit Himbeere

„Jambon persillé“

Bauernsülze mit Rettich-Lauchsalat und Rotweinvinaigrette

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Graupen und Karotten

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Pinienkern Fischfilet

Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsnierchen in Senfsauce mit Gemüse und Reis

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Jambon persillé“

Bauernsülze mit Rettich-Lauchsalat und Rotweinvinaigrette

Gemüsekraftbrühe mit Graupen und Karotten

Geschmorter Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Ananascocktail mit Himbeere

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50