



MITTAGESSEN

Montag, 8. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch Sandwich mit Avocado-Chili Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Barschfilet

Dillsauce, Grilltomate, Zitronen-Petersilienrisotto

Gekochte Rinderbrust

cremiger Blattspinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Spaghetti Salami-Carbonara mit Radicchio und Provolone

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Avocado-Chili Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

cremiger Blattspinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Schwarzwurzelcremesuppe

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