



MITTAGESSEN

Dienstag 9. Juli 2024

Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Sommersalat mit Erdbeerdressing

SUPPEN

Hühnersuppe mit Eierflocken und Karotten

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Isländische Fischfrikadelle

Cremige Muschelsauce, Blumenkohl-Kartoffelgratin

Spanferkelrollbraten

Karamellisierte Zwiebelsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabi Creme, Tumeric-Coconut Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Hühnersuppe mit Eierflocken und Karotten

Spanferkelrollbraten

Karamellisierte Zwiebelsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Sommersalat mit Erdbeerdressing

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50