



MITTAGESSEN

Freitag, 2. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Multifrukt Cocktail mit Schuss

Ceviche ~ Pico de Gallo ~ Tortillaknusper

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Pikante Glasnudelsuppe

Graupensuppe

HAUPTGERICHTE

Rotbarschfilet

Weißweinsauce ~ Brokkoli ~ gelber Reis

Wildgulasch

Pfeffermarillen ~ Speckgemüse ~ Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Königsberger Klopse ~ Rote Bete ~ Kartoffeln

DESSERTS

Bayrische Fruchtcreme

Gemischtes Eis, Brombeeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Meerrettichbutter, Masala Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ceviche ~ Pico de Gallo ~ Tortillaknusper

Pikante Glasnudelsuppe

Wildgulasch

Pfeffermarillen ~ Speckgemüse ~ Spätzle

Bayrische Fruchtcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Graupensuppe

„Pasta alla Vesuviana“

Farfalle ~ Tomaten ~ Mozzarella ~ Kapern ~ Oliven

Gemischtes Eis, Brombeeren, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50