



MITTAGESSEN

Dienstag, 13. August 2024

Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Schuss

Gebackener Oktopus ~ pikante Mango Salsa ~ Pfannenbrot

SALAT

Couscous Gemüsesalat ~ Minze

SUPPEN

Nudelsuppe ~ Fleisch ~ Gemüse

Sauerkrautsuppe ~ Paprika

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet

Küsten-Kartoffelsalat ~ grüne Sauce

Gekochte Kalbszunge

Meerrettichsauce ~ Spinatnocken ~ Karotten

„Aus der Mannschaftsküche“

Knuspriger Schweinbauch ~ Lechon Sauce ~ Bohnen ~ gebackene Kartoffeln

DESSERTS

Mohn-Grießflammerie ~ Johannisbeeren

Schokoladeneis ~ Zwetschgenröste ~ Biskuitroulade ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Linsen-Curry Dip ~ Tzatziki ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Oktopus ~ pikante Mango Salsa ~ Pfannenbrot

Nudelsuppe ~ Fleisch ~ Gemüse

Paniertes Schollenfilet

Küsten-Kartoffelsalat ~ grüne Sauce

Schokoladeneis ~ Zwetschgenröste ~ Biskuitroulade ~ Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous Gemüsesalat ~ Minze

Sauerkrautsuppe ~ Paprika

„Pasta all` arrabiatta“

Rigatoni ~ scharfe Tomatensauce ~ Oliven ~ Grana Padano

Mohn-Grießflammerie ~ Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50