



MITTAGESSEN

Freitag, 16. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Sweet Chili-Dressing

SUPPEN

Hühnersuppe mit Eierflocken und Erbsen

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Fisch und Meeresfrüchtfrikadellen
Martinisauce, Süsskartoffelpüree, Brokkoli

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karottengemüse, 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 ~ Käsecreme ~ Puszta Aufstrich ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Lyoner Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Hühnersuppe mit Eierflocken und Erbsen

Gegrillter Fisch und Meeresfrüchtfrikadellen
Martinisauce, Süsskartoffelpüree, Brokkoli

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50