



MITTAGESSEN

Dienstag, 20. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Birnencocktail mit Nüssen

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Paprika, provenzialischer Reis

Gekochte Kalbszunge

Cognacsauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ Rippchen mit Kräuterbutter, Mischgemüse und Pommes

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

Joghurt-Beeren Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Linsen-Curry Dip ~ Tzatziki ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Gekochte Kalbszunge

Cognacsauce, Möhrchen, Erbsen, Stampfkartoffeln

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Linguini mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Joghurt-Beeren Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50