



ABENDESSEN

Mittwoch, 21. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Lachs Smörrebröd und Avocado

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Gurken Salat mit Sesamdressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch & Garnelen Combo
Safransauce, Gemüsespiess, Dillnudeln

Rosmarin-Kalbsbraten
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust
gebackene Aubergine, cremige Basilikum-Gnocchi

DESSERTS

Reispudding mit Zimt-Zucker und Fruchtkompott
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Bleu d`Auvergne ~ Provolone ~ Pfirsichsauce ~ Baguette



GEDECK

Butter ~ Tomatenpesto ~ Kräuter-Frischkäse ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Fisch & Garnelen Combo
Safransauce, Gemüsespiess, Dillnudeln

Reispudding mit Zimt-Zucker und Fruchtkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Gurken Salat mit Sesamdressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sancerre ASC
Le Chant du Merle, Michel Thomas & Fils
Cher, Frankreich, trocken, 12,5 % Vol.

0,75l, € 34,00

2020 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen. Herxheim Pfalz,
Deutschland, trocken, 13.5% Vol.

0,75l, € 24,00