



MITTAGESSEN

Donnerstag, 22. August 2024
Prins Christian Sund / Grönland

VORSPEISEN

Bananen-Kurkuma Smoothie mit Joghurt

Bauernsülze
mit Radieschen-Lauchsalat und Kürbisdressing

SALAT

Pikanter Bohnen-Maissalat mit Koriander

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Zucchininudeln

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsnierchen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Cookies

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Chilibutter ~ Knoblauchdip ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Bauernsülze
mit Radieschen-Lauchsalat und Kürbisdressing

Geflügelkraftbrühe mit Zucchininudeln

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Bananen-Kurkuma Smoothie mit Joghurt

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Kichererbsen-Erdnusscurry mit Reisbällchen

Schokoladenpudding mit Cookies

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50