



MITTAGESSEN

Mittwoch, 4. September 2024

Auf See

VORSPEISEN

Sülze-Salat mit Paprika und Schafkäse

Käse-Gurken Tramezzini

SALAT

Gemischter Salat mit Walnuss Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Süsskartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Glatthuttfilet

Karotten-Ingwersauce, Hoisin-Gemüse, gelber Reis

Gebratene Kalbsnierchen
mit Wacholdersauce mit Pancetta-Apfelrisotto

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleischbällchen in Cognacsauce
Mit Preiselbeeren, Kartoffelcreme und Gemüse

DESSERTS

Vanille-Knusperpudding

Gemischtes Eis, Mandarinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicingeme, Asiatischer Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sülze-Salat mit Paprika und Schafkäse

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Gebratene Kalbsnierchen
mit Wacholdersauce mit Pancetta-Apfelrisotto

Vanille-Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Walnuss Vinaigrette

Süsskartoffelsuppe

Flammkuchen mit Zwiebel, Camembert und Tomaten

Gemischtes Eis, Mandarinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50