



MITTAGESSEN

Freitag 10. Mai 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Calamari Fritti mit Aioli und gegrillte Zucchini

Chorizo-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SALAT

Artischockensalat mit Oliven

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Biernenkaltschale

HAUPTGERICHTE

Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Kalbsrahmgulasch
mit Tagliatellen und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Linsen Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Aioli und gegrillte Zucchini

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch
mit Tagliatellen und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Oliven

Biernenkaltschale

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Ananas und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller

Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

2022 PALINUR, Rosé

Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,90