



## WILLKOMMEN - MITTAGESSEN

Samstag, 27. Juli 2024

Auf See

### VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

### SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

### SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Pesto-Bruschetta

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Spaghetti Salami-Carbonara mit Radicchio und Provolone

### DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Wasabicreme, Curry-Kokos Dip, Baguette

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

## VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupen-Kräuterstrudel mit Paprikasalat und Schmand

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

## WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.  
„Schloss Vollratz“  
Rheingau / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier  
Saint Andre du Bois  
Cote de Bordeaux / Frankreich  
0,25 l 6,50 €