



MITTAGESSEN

Samstag, 27. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch Sandwich mit Knoblauch-Dill Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Brombeer Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Linsen-Lauchsuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Pesto-Bruschetta

Gekochte Rinderbrust

Schnittlauchsauce, cremiger Blattspinat, Kartoffelschmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Vanilleeis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch Sandwich mit Knoblauch-Dill Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Schnittlauchsauce, cremiger Blattspinat, Kartoffelschmarrn

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Linsen-Lauchsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Vanilleeis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow Edition
Österreich

0,25l € 6,50