



MITTAGESSEN

Montag 29. April 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Obstsalat mit Aperol Spritz

Calamari-Nudelsalat mit Sambal

SALAT

Gemischter Salat mit Saba Traubenkern-Dressing

SUPPEN

Chili con Carne Suppe

Orange-Ingwer Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Rotzungenfilet
Flußkrebssauce, Romanesco Pudding, Kartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Bratwurst mit Biersauce, Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree

DESSERTS

Mohnkuchen mit Schokolade und Pistazieneis

Birnenstrudel mit Vanillesauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Obstsalat mit Aperol Spritz

Chili con Carne Suppe

Gebrautes Rotzungenfilet
Flußkrebssauce, Romanesco Pudding, Kartoffeln

Mohnkuchen mit Schokolade und Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Saba Traubenkern-Dressing

Orange-Ingwer Kaltschale

Vegane Bratwurst, Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree

Birnenstrudel mit Vanillesauce

WEINEMPFEHLUNG

2020 Pinot Gricio, Danzante

Delle Venezie DOC, Italien

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

Cellar Selection Pinot Noir, Sileni,

Hawke's Bay, Neuseeland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,50