



MITTAGESSEN

Freitag 03. Mai 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Käse-Traubensalat mit Grappa-Sabayon

Rollmops-Apfel Cocktail

SALAT

Cole Slaw Salat mit Pfirsich und Mandeln

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Croutons

Erdbeerkaltschale

HAUPTGERICHTE

Fisch Klopse „Königsberger Art“
Kapernsauce, Rote-Bete-Salat, Kartoffelpüree

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Erbseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeereengelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch- Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Apfel Cocktail

Spargelcremesuppe mit Croutons

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Spätzle

Schmandtörtchen mit Sommerbeereengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Käse-Traubensalat mit Grappa-Sabayon

Erdbeerkaltschale

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50