



Auf See  
Dienstag, 30. August 2016

## Mittagessen

### Unser Küchenchef empfiehlt

Schinken-Frischkäseröllchen mit Kohlrabisalat

Himbeer-Joghurt Kaltschale

Gegrilltes Rinderrückensteak\*  
Jalapeno-Limonenbutter, gebackene Bohnen, Pommes Frites

Croissant-Schokoladenpudding mit Amarulasoße

### Vegetarisch

Nektarinen Cocktail mit Wodka

Champignoncremesuppe mit Rosmarincroutons

Linguini „Genovese“  
Pesto, geschmolzene Flaschentomaten, Grana Padano

Stachelbeer Grütze mit Vanilleeis und Haselnußabayone

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,  
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

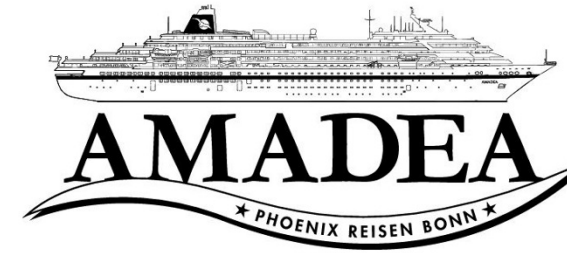
### Unsere Weinempfehlung

#### Weißwein aus Spanien

2014 Castell Fuerte Viura Blanco  
Navarra, Spanien  
0,25l € 5,50

#### Rotwein aus Deutschland

2010/14 Spätburgunder Fass 3 Baden  
Spätburgunder, Zeller Abstberg  
0,25l € 4,70



## Menü

### Vorspeisen

Nektarinen Cocktail mit Wodka

Schinken-Frischkäseröllchen mit Kohlrabisalat

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

### Suppen

Himbeer-Joghurt Kaltschale

Champignoncremesuppe mit Rosmarincroutons

### Hauptgerichte

Tempura Seelachsfilet  
gebratene Eier-Gemüsenudeln, Erdnußbutter Schmand

Gegrilltes Rinderrückensteak\*  
Jalapeno-Limonenbutter, gebackene Bohnen, Pommes Frites

Klassisches Hühnerfrikassee  
mit Möhrchen, Romanesco und Safran-Zitronenreis

Linguini „Genovese“  
Pesto, geschmolzene Flaschentomaten, Grana Padano

### Desserts

Croissant-Schokoladenpudding mit Amarulasoße

Stachelbeer Grütze mit Vanilleeis und Haselnußabayone

Rüdesheimer Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet

#### Lebensmittelhinweis

\* Der Verzehr von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.