



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

Nektarinens 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

Nektarinens 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-Gemüsenuedeln, 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 marinierter oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.