



Auf See  
Samstag, 21. Januar 2017

## Mittagessen

### ... ARGENTINISCHES RIND ...

Die Rinder leben in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die Natur bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das argentinische Rind aus.

### ... INFO VOM CHEF ...

Eine Keule wiegt im Rohzustand ca. 40 Kilo. Sie wurde vor sechs Tagen mariniert und täglich mehrmals gewendet. Bei einer Temperatur von max. 120 Grad hat es 13 Stunden gedauert bis die Keule fertig war.

### Vegetarisches Menü

Fruchtcocktail mit braunem Zucker und Wodka

Kaltschale „Tequila Sunrise“

Gebackener Ammerländer Käse  
Soße Tartar, mediterraner Bauernsalat, Kräuterbrot

Kakao-Pfirsichcreme mit Fingerbiskuit

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

### Unsere Weinempfehlung

#### Weißwein aus Österreich

2015 Grüner Veltliner  
Bründlmayer, Kamptal  
0,25l € 4,70

#### Rotwein aus Spanien

2011 Covila Crianza  
DOC, Rioja  
0,25l € 5,70



## Menü

### Vorspeisen

Fruchtcocktail mit braunem Zucker und Wodka

Tomaten-Couscous mit Lammkotelett und Minzjoghurt

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

### Suppen

Kaltschale „Tequila Sunrise“

Kraftbrühe mit Grießklößchen

### Hauptgerichte

Gekochter Schellfisch  
Ei in Senfsoße, junger Blattspinat, Butterreis

### Für Sie frisch tranchiert

Ganze Keule vom argentinische Weiderind  
kräftige Bratensoße, Chimichurri Kartoffeln-Gemüsekompott

„Pasta Bolognese“  
Spaghetti mit Kalbfleisch-Tomatensugo und geriebenem Grana Padano

### Desserts

Frische Früchte mit Whisky-Karamel und Eiscreme

Kakao-Pfirsichcreme mit Fingerbiskuit

Eisbecher „Lili Marleen“

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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.