



Auf See  
Donnerstag, 27. April 2017

## Mittagessen

### Unsere Küchenchefin empfiehlt

Putenbrust salat „Americano“

Fruchtige Beerenkaltschale

Gebackenes Schollenfilet  
Soße Tatar und Kartoffel-Gurkensalat

Aprikosenkuchen mit Sahne und Vanilleeis

### Vegetarisches Menü

Ananas mit Planter's Punch

Gestofte Kohlsuppe

Überbackener Ziegenkäse  
mit Kartoffelpuffer und geschmolzenen Tomaten

Bayrische Grütze mit Rum-Rosineneis

**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

Ananas mit Planter's Punch

Putenbrust salat „Americano“

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

### Suppen

Fruchtige Beerenkaltschale

Gestofte Kohlsuppe mit Speck

### Hauptgerichte

Gebackenes Schollenfilet  
Soße Tatar und Kartoffel-Gurkensalat

Krosse Spanferkelkeule  
Biersoße, Eier-Meerrettichsalat, Schupfnudeln

Farfalle mit Wildkräutersoße  
Hähnchen, Kürbis, Trauben und Röstmandeln

### Desserts

Bayrische Grütze mit Rum-Rosineneis

Aprikosenkuchen mit Sahne und Vanilleeis

Gemischtes Eis mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet