



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**

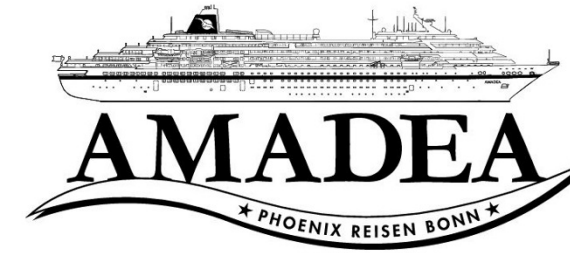
Unsere Weinempfehlung

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
Hühnchen, 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