



## MITTAGESSEN

**Samstag 20. April 2024**  
**Dubai / UAE**

### VORSPEISEN

Pochierter Birnencocktail mit Williams Sabayon

Rindfleisch-Fajitas mit Guacamole

### SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

### SUPPEN

Aprikosen Kaltschale

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

### HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsnierchen in Senfsauce mit Estragongemüse und Reis

### DESSERTS

Tropischer Frischkäse-Panna Cotta

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch Aioli, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rindfleisch-Fajitas mit Guacamole

Aprikosen Kaltschale

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

Eierlikör-Eisbecher

### VEGETARISCHES MENÜ

Pochierter Birnencocktail mit Williams Sabayon

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Tropischer Frischkäse-Panna Cotta

### WEINEMPFEHLUNG

**2020 Riesling „Volratz“**

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2020 Spätburgunder Rosé**

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**