



MITTAGESSEN

Dienstag 23. April 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Campari-Orange

Pikanter Fischsalat mit Tropische Salsa

SALAT

Selleriesalat mit Mandarinen

SUPPEN

Orientalische Lammsuppe

Kirsch Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Red Snapperfilet mit Tomaten – Olivencoulis
und Gemüse Julienne

Schmortopf "Arabic"
mit Kichererbsen, Kartoffeln, Gemüse und Naan Brot

„Aus der Mannschaftsküche“

Sautierte Gnocchi mit Schinkenrahmsauce, Knoblauch Chips und Käse

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Eisbecher „Pfirsich Melba,,

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pikanter Fischsalat mit Tropische Salsa

Orientalische Lammsuppe

Schmortopf "Arabic"
mit Kichererbsen, Kartoffeln, Gemüse und Naan Brot

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Campari-Orange

Kirsch Kaltschale

Sauerkrautstrudel mit Pilzsauce und Schmand

Eisbecher „Pfirsich Melba,,

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller

Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

022 PALINUR, Rosé

Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,90