



MITTAGESSEN

Samstag 04. Mai 2024

Port d'Ehola / Fort Dauphin / Madagaskar

VORSPEISEN

Mango-Papaya Cocktail mit Kokos-Creme Fraiche

Surimi-Gemüse Rohkost mit Sesam-Schmand

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Pfirsichkaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

„Hähnchen Paprikasch“

Hähnchenkeule in edelsüßer Paprikasauce mit Gemüseis

„Aus der Mannschaftsküche“

Lamm-Cevapcici mit Feta-Kräuter Dip, Bauernsalat und Pommes

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Erdbeereis mit Melonen-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Gemüse Rohkost mit Sesam-Schmand

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Mango-Papaya Cocktail mit Kokos-Creme Fraiche

Pfirsichkaltschale

„Pasta Quattro Formaggio“

Tagliatelle mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Erdbeereis mit Melonen-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller

Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90

2022 PALINUR, Rosé

Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,90