



Auf See
Mittwoch, 22. November 2017

Mittagessen

Unser Küchenchef empfiehlt

„Teufelsroller“
Rollmops in scharfer Soße mit Krautsalat und Schwarzbrot

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Würziger Barbecue Hackbraten im Speckmantel
mit Bratensoße, Erbsen, Röstzwiebeln und Kartoffel-Maispüree

Eisbecher „Schönbrunn“
Walnusseis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

Vegetarisches Menü

Fruchtcocktail mit Schuss

Arabische Couscous Suppe mit Auberginen

Linguini al Pesto

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Spanien

2016 Castell Fuerte
Viura Blanco, trocken
Navarra
0,25l € 5,50

Rotwein aus Spanien

2012 Covila Crianza
Tempranillo, trocken
Rioja
0,25l € 5,70



Menü

Gedeck

Schaumige Butter, Obatzda
Frisch gebackenes Baguette

Vorspeisen

Fruchtcocktail mit Schuss

„Teufelsroller“

Rollmops in scharfer Soße mit Krautsalat und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

Suppen

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Arabische Couscous Suppe mit Auberginen

Hauptgerichte

Rotbarschfilet „Sweet & Spicy“
süß-scharfe Ananassoße, Asia Gemüse, Sesamreis

Würziger Barbecue Hackbraten im Speckmantel
mit Bratensoße, Erbsen, Röstzwiebeln und Kartoffel-Maispüree

Gekochte Kalbszunge

mit Sauerrahm-Gemüsesoße und Petersilienkartoffeln

Desserts

Gebackener Quarkkuchen mit Pfirsichsoße und Sahne

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

Eisbecher „Schönbrunn“

Walnusseis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet