



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**

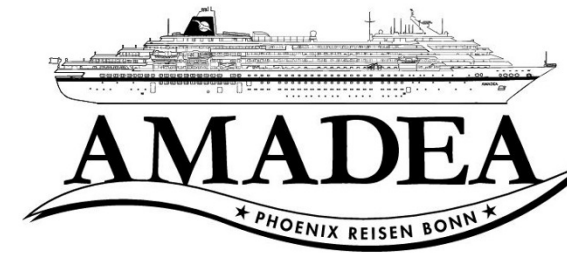
### Unsere Weinempfehlung

#### 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-Gemüesoße 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