



Auf See
Donnerstag, 15. Februar 2018

Mittagessen

Unsere Küchenchefin empfiehlt

Schinken-Frischkäseröllchen mit Kohlrabisalat

Himbeer-Joghurt Kaltschale

Gegrilltes Rinderrückensteak

Chili-Limonenbutter, gebackene Bohnen, Röstkartoffel

Croissant-Schokoladenpudding mit Amarulasoße

Vegetarisches Menü

Nektarinen Cocktail mit Wodka

Champignoncremesuppe mit Rosmarincroutons

Linguini „Genovese“

Pesto, geschmolzene Flaschentomaten, Grana Padano

Stachelbeer-Grütze mit Rumrosineneis und Haselnussabayone

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

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Deutschland

2015 Riesling Q.b.A., trocken
„Schloss Vollrads“
Rheingau
0,25l € 5,70

Rotwein aus Italien

2015 Sangiovese Chianti Colli Senesi
Toskana
0,25l € 5,70



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Eiaufstrich
Frisch gebackenes Baguette

Vorspeisen

Mandarinen Cocktail mit Schnaps

Schinken-Frischkäseröllchen mit Kohlrabisalat

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

Suppen

Himbeer-Joghurt Kaltschale

Champignoncremesuppe mit Rosmarincroutons

Hauptgerichte

gegrilltes Seelachsfilet

gebratene Eier-Gemüsenudeln, Erdnußbutter Schmand

Gegrilltes Rinderrückensteak

Chili-Limonenbutter, gebackene Bohnen, Röstkartoffel

Klassisches Hühnerfrikassee
mit Möhrchen, Erbsen und Pilafreis

Desserts

Croissant-Schokoladenpudding mit Amarulasoße

Stachelbeer-Grütze mit Rumrosineneis und Haselnussabayone

Rüdesheimer Eiskaffee

Vanilleeis, Asbach Uralt, Kaffee, Kekse, Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet