



Auf See
Dienstag 17. April 2018

Mittagessen

Unser Küchenchef empfiehlt

Calamarisalat mit Knoblauchsoße und Croutons

Cremige Himbeerkaltschale

Immer mal gerne genommen !!!
Currybratwurst ... mit allem was dazu gehört

Rhabarber Streusel mit Cappucinoeis

Vegetarisches Menü

Pfirsich Cocktail mit Peach Tree

Maiscremesuppe mit Erdnussbutter

Käse Tortellini „Florentina“ mit Tomatencoulis

Karamelcreme im Glas mit Whiskylikör

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

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Spanien

2014 Castell Fuerte
Viura Blanco, trocken
Navarra, Spanien
0,25l € 5,50

Rotwein aus Spanien

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



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Getrocknetes Tomatenpesto
Frisch gebackenes Baguette

Vorspeisen

Pfirsich Cocktail mit Peach Tree

Calamarisalat mit Knoblauchsoße und Croutons

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

Suppen

Cremige Himbeerkaltschale

Maiscremesuppe mit Erdnussbutter

Hauptgerichte

Gebrautes Goldbrassenfilet
Auberginen-Tomatenkompott, Basilikumpesto, Linguine

Szegediner Gulasch
mit Schmand, Paprikagemüse und Kartoffeln

Immer mal gerne genommen !!!
Currybratwurst ... mit allem was dazu gehört

Desserts

Rhabarber Streusel mit Cappucinoeis

Karamelcreme im Glas mit Whiskylikör

MS Amadea Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet