



Auf See
Sonntag, 22. April 2018

Mittagessen

Unser Küchenchef empfiehlt

Zungensalat mit eingelegtem Kürbis

Kokos-Joghurt Kaltschale

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersoße, Rotkohl, Butterkartoffeln

Grieß-Fruchtpudding mit Nougatsoße

Vegetarisches Menü

Ananas Bolero mit Pina Colada

Graupensuppe mit Zitrone und Ei

Gemüsespiess „Madras“
Mango-Chutney, Brokkoli, Basmati-Kokosnussreis

Brombeer „Trifle“ mit Whiskylikör

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

Unsere Weinempfehlung

Roséwein aus Chile

2016 Cabernet Sauvignon Rosé
Vascos, Valle de Colchagua
Chile
0,25l € 6,50

Rotwein aus Spanien

2014 Tempranillo
Rioja Covila Crianza,
Spanien
0,25l € 5,70



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Grünes Olivenpesto
Frisch gebackenes Baguette

Vorspeisen

Ananas Bolero mit Pina Colada
Zungensalat mit eingelegtem Kürbis
Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

Suppen

Kokos-Joghurt Kaltschale
Graupensuppe mit Zitrone und Ei

Hauptgerichte

Gegrilltes Hokifilet
Thai Currysoße, Papaya Relish, gebratener Reis

Geschmorte Rinderroulade
Burgundersoße, Rotkohl, Butterkartoffeln

„Ägyptisches Moussaka „,
Lammhack mit Auberginen, Peperoni und Kartoffeln
geschmort in würziger Tomatensauce

Desserts

Grieß-Fruchtpudding mit Nougatsoße
Brombeer „Trifle“ mit Whiskylikör
Eisbecher „Fire & Ice“
Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet