



Auf See  
Dienstag, 24. April 2018

## Mittagessen

### Unser Küchenchef empfiehlt

„Teufelsroller“

Rollmops in scharfer Sauce mit Krautsalat und Schwarzbrot

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

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

Eisbecher „Schönbrunn“

Stracciatellaeis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

### Vegetarisches Menü

Fruchtcocktail mit Schuss

Mandarinen Kaltschale

Linguini mit cremiger Avocadosauce und Grana Padano

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

**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  
Rioja, Spanien  
0,25l € 5,70



## Menü

### Gedeck

Schaumige Butter / Pusta Aufstrich  
Frisch gebackenes Baguette

### Vorspeisen

Fruchtcocktail mit Schuss

„Teufelsroller“

Rollmops in scharfer Sauce mit Krautsalat und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

### Suppen

Mandarinen Kaltschale

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

### Hauptgerichte

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

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

Gekochte Kalbszunge  
mit Sauerrahm-Gemüsesoße und Petersilienkartoffeln

### Desserts

Gebackener Quarkkuchen mit Pfirsichsoße und Sahne

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

Eisbecher „Schönbrunn“  
Stracciatellaeis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet