



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

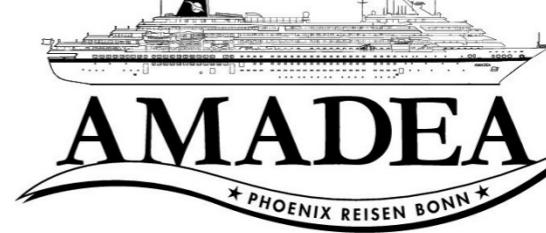
Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

**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