



MITTAGESSEN
Samstag, 25. März 2023
Auf See



VORSPEISEN
Gebackenes Matjesfilet mit Dill-Remoulade

Kalbszungen Wurst salat mit Bambus

SALAT
Gemischter Salat mit Thai Basilikumdressing

SUPPEN
Orangen-Ingwerkaltschale

Zwiebelcremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE
Mittelmeer Doradenfilet
Sauce Rouille, Kräutergemüse, Polentamuffin

Beijing geschnittes Lamm
gebratenes Ei, Karotten, Knoblauch-Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Kartoffeln

DESSERTS
Vanille-Milchreis mit exotischer Fruchtgrütze

Eisbecher Nussknacker

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kalbszungen Wurst salat mit Bambus

Orangen-Ingwerkaltschale

Mittelmeer Doradenfilet
Sauce Rouille, Kräutergemüse, Polentamuffin

Eisbecher Nussknacker

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thai Basilikumdressing

Zwiebelcremesuppe mit Pumpernickel

Blumenkohl Cannelloni

Vanille-Milchreis mit exotischer Fruchtgrütze

WEINEMPFEHLUNG

2021 Los Vascos
Cabernet Sauvignon, Rosé
Valle de Colchagua / Chile
0,25l € 6,50

2019 Château Mazetier
Merlot, Cabernet Sauvignon
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50