



MITTAGESSEN

Mittwoch, 29. November 2023

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gazpachomousse im Gurkensüppchen

Bauernsülze mit Rettich-Lauchsalat

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Zwiebelrostbraten

Röstzwiebelsauce, Schnippebohnen, Kartoffelschmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsnieren in Estragonsauce mit Meerrettichgemüse und Reis

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Rettich-Lauchsalat

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten
Röstzwiebelsauce, Schnippebohnen, Kartoffelschmarrn

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Gazpachomousse im Gurkensüppchen

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Pizzaschnitte Margarita mit gemischem Salat

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50