



## **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, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsnierchen 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, Schnippelbohnen, Kartoffelschmarrn

Eierlikör-Eisbecher

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Gazpachomousse im Gurkensüppchen

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Pizzaschnitte Margarita mit gemischtem 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**