



MITTAGESSEN

Mittwoch 24. April 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Cassis-Quark

Schinken-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gurken-Joghurt Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Gegrilltes Truthahnsteak
Gorgonzolasauce, Chimichurri-Gemüse, Schupfnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Wurzelgemüse, Eisbein und Landjäger

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen Tapenade, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gegrilltes Truthahnsteak
Gorgonzolasauce, Chimichurri-Gemüse, Schupfnudeln

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit American-Dressing

Gurken-Joghurt Kaltschale

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2021 Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50