



MITTAGESSEN

Donnerstag 25. April 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Bananen Shake mit Cointreau-Erdbeermark

Jamonsa Rohschinken-Röllchen mit getrockneter Obstcreme

SALAT

Blattsalat mit Safranbirne und Mozzarella

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe

Blaubeer Kaltschale mit Quarkbällchen

HAUPTGERICHTE

Knusperfisch-Sandwich mit Remoulade
und Kartoffelsalat

Gefüllte Kalbfleisch-Frikadelle
mit Sauerrahmsauce, Rote Bete und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Grillteller mit Knoblauchbutter, Letscho und Olivenreis

DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicinge, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Jamonsa Rohschinken-Röllchen mit getrockneter Obstcreme

Asiatische Hühnersuppe

Knusperfisch-Sandwich mit Remoulade
und Kartoffelsalat

Gemischtes Eis, Kiwi, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Bananen Shake mit Cointreau-Erdbeermark

Blattsalat mit Safranbirne und Mozzarella

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

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