



MITTAGESSEN

Freitag 26. April 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Traubencocktail mit Nuss Crunch

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

SALAT

Fenchel-Orangensalat

SUPPEN

Hackbällchen-Nudelsuppe

Zitronengras-Vanillekaltschale

HAUPTGERICHTE

Fisch-Spinat-Blätterteigstrudel
körnige Senfsauce, Rote-Bete-Salat, Safranreis

Leberkäs mit Spiegelei, Rahm-Blumenkohl und Rösti-Ecke

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo Chicken Wings mit BBQ-Sauce, Maiskolben
und Knoblauchbrot

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch Roulade

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

Hackbällchen-Nudelsuppe

Fisch-Spinat-Blätterteigstrudel
körnige Senfsauce, Rote-Bete-Salat, Safranreis

Eisbecher „Chocolate Chip Cookie“

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Orangensalat

Zitronengras-Vanillekaltschale

Gemüse „Ragout Fin“ mit Tomaten-Pesto Genovese Sauce

Schwarzwälder Kirsch Roulade

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2016 Chateau Mazetier
Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken
0,25 l • € 6,50