

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

MITTAGESSEN

Freitag, 21. Juni 2024

Erholung auf See

GEDECK

Butter ~ Griebenschmalz ~ Estragon-Creme Fraiche ~ Baguette

VORSPEISEN

Räucherfischmus ~ französischer Salat ~ Schwarz Brot

Chili con Carne Wrap ~ Chips ~ Avocado Dip

Wassermelone mit Dinkel Müsli

SALAT

Gelber Zwergtomatensalat ~ Basilikum Dip

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Maultaschenscheiben

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Rotbarschfilet

Ei in Senfsauce ~ Buttergemüse ~ Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleberschnitte

Balsamico di Modena Sauce ~ Paprikaschoten ~ Grießpudding

Balkanischer-Reisfleisch

Blumenkohl ~ Schmand ~ Knoblauchbrot

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

CHEF SPEZIAL

Wiener Backendl Haxerl (ausgelöst)

Kürbiskern-Gurkerl Mayonnaise ~ Kartoffel-Vogerlsalat

PASTA

Käse Tortellini ~ Spinatsauce ~ Parmesan

VEGETARISCH

Süßkartoffelwaffel ~ Kräuterfrischkäse ~ gemischter Salat

DESSERTS

Biskuit-Nougatrolle ~ Aprikosenkompott ~ Malagaeis

Norwegische Apfel-Zimtcreme ~ Eierlikör

Eisbecher „Scandinavian Dream“

FRÜCHTE

Papaya ~ Ananas ~ Birne ~ Mandarine ~ Physalis

KÄSE

Käse Variation ~ Fruchtsauce ~ Cracker

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