



MITTAGESSEN

Donnerstag, 30. Mai 2024
Auf See

VORSPEISEN

Tropischer Kokos-Ananas Shake
Kalbszungensalat mit Kürbiskernöl

SALAT

Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe
Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klöpse“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

Asiatischer Schweinebauch
mit Sesam-Schupfnudeln und Mango-Krautsalat

DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren
Gemischtes Eis, Bananensalat, Haselnußbiskuit, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbszungensalat mit Kürbiskernöl

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Bananensalat, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tropischer Kokos-Ananas Shake

Kopfsalatsuppe mit Ei und Röstbrot

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50