



## 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