



MITTAGESSEN

Freitag, 21. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Thunfisch-Käse Wrap mit Tomaten-Chili Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Gelbe Linsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Barschfilet

Knoblauch Dip, Safrangemüse, Oliven Focaccia

Gekochtes Rindfleisch

Cremespinat, Semmelkren Soufflée, Wurzelgemüse

„Aus der Mannschaftsküche“

Spaghetti Chorizo-Carbonara mit Anti-Pasti Zucchini und Provolone

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Ananassalat, Krokant, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asiatischer Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch-Käse Wrap mit Tomaten-Chili Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochtes Rindfleisch

Cremespinat, Semmelkren Soufflée, Wurzelgemüse

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Gelbe Linsensuppe mit Minze

Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Grana Padano

Bananeneis, Ananassalat, Krokant, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow
Edition Österreich

0,25l € 6,50