



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 17. Mai 2024**  
**Ferrol / Spanien**

**VORSPEISEN**  
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Citrus-Vinaigrette

**SUPPEN**  
Asiatische Glasnudelsuppe

Blumenkohlcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Nordsee Rotbarschfilet  
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Burgunder Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“  
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Chorizo

**DESSERTS**  
Schmandtörtchen mit Sommerbeergelee

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Tomatenbutter, Erdnuß-Sesamcreme, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

Burgunder Rinderroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schmandtörtchen mit Sommerbeergelee

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Weintrauben mit Zimtsabayon

Blumenkohlcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln  
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Kirscheneis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Riesling Q.b.A.  
„Schloss Vollratz“  
Rheingau / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier  
Saint Andre du Bois  
Cote de Bordeaux / Frankreich  
0,25 l 6,50 €