



MITTAGESSEN

Freitag 17. Mai 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Rilette-Kräutercrepe mit mariniertem Spitzkohl

Mandarinen-Palmherzen-Surimi Cocktail

SALAT

Melonen-Ceviche mit gebackenen Süßkartoffeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Rosenkohlsuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel

Martini Bianco Sauce, Grilltomate, Kartoffeln

Gebackene Putenstreifen

Hoisin-Kokossauce, Wokgemüse, Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Rindfleisch-Gemüseschmortopf mit Pilzen, Kartoffeln
und Trüffelbutter-Baguette

DESSERTS

Holländer Beerenschnitte

Kahlua-Vanilleeis Frappé

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Aioli Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mandarinen-Palmherzen-Surimi Cocktail

Kraftbrühe mit Parmesan-Röstschnitten

Gebackene Putenstreifen

Hoisin-Kokossauce, Wokgemüse, Nudeln

Kahlua-Vanilleeis Frappé

VEGETARISCHES MENÜ

Melonen-Ceviche mit gebackenen Süßkartoffeln

Rosenkohlsuppe mit Pumpernickel

Feta Käse im Ei gebacken mit Tzatziki und griechischem Salat

Holländer Beerenschnitte

WEINEMPFEHLUNG

2020 Pinot Gricio, Danzante

Delle Venezie DOC, Italien

12,5% Vol. • 0,25 l • € 6,50

Cellar Selection Pinot Noir, Sileni,

Hawke's Bay, Neuseeland, trocken

13% Vol. • 0,25 l • € 6,50