



## MITTAGESSEN

**Sonntag 19. Mai 2024**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Obstsalat mit Opera Spritz

Arabischer Meeresfrüchte-Couscous

### SALAT

Hokkaido Kürbissalat mit Kernöl-Dressing

### SUPPEN

Minestrone mit Speckbrösel

Himbeerkaltschale mit Karamell-Mascapone

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotzungenfilet

Flusskrebssauce, Gemüse-Mandel Flan, Kartoffelbällchen

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce

Cassis-Rotkohl, gebackene Birne, Petersilienspätzle

„Portugiesisches Bifana Sandwich“

Gegrillter Schweinenacken im Brötchen mit Senf-Schmorzwiebel,  
Pfefferkartoffeln und Salat

### DESSERTS

Mohnkuchen mit Pistazieneis und Chantilly

Apfel-Calvados-Schokoladen Trifle

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Arabischer Meeresfrüchte-Couscous

Minestrone mit Speckbrösel

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce

Cassis-Rotkohl, gebackene Birne, Petersilienspätzle

Mohnkuchen mit Pistazieneis und Chantilly

### VEGETARISCHES MENÜ

Hokkaido Kürbissalat mit Kernöl-Dressing

Himbeerkaltschale mit Karamell-Mascapone

Sweet Chili-Orangen Karotten mit Chia-Risottoplätzchen

Apfel-Calvados-Schokoladen Trifle

### WEINEMPFEHLUNG

**2020 Riesling „Volratz“**

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2020 Spätburgunder Rosé**

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**