



## ***Cruise Day Menü-14.09.19***

### ***Gebratene Garnelen auf Graupen-Salat***

Fried shrimps on barley salad

\*\*\*

### ***Gratinierte Crespelle mit Mangold & Ricotta Füllung auf Gorgonzolasauce***

Gratinated crespelle with chard and ricotta filling  
on gorgonzola sauce

\*\*\*

### ***Gebratenes Seeteufelfilet auf Aubergine-Caponata und Basilikum-schaum***

Fried monkfish fillet on eggplant caponata and basil foam

\*\*\*

### ***Rosa Gebratener Kalbsrücken auf Pfifferlingen- Kartoffel und Thymianjus***

Pink Fried Veal on Chanterelles Potato and thyme jus

\*\*\*

### ***Joghurt-Limetten Mousse mit Rotwein-Kirschen***

Yogurt-lime mousse with Red cherries

***4 Gänge 49,50 p. Person***

***3 Gänge 41,50 p. Person***