



MITTAGESSEN
Mittwoch, 26. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Schuss

Eisbeinsülze mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN
Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Sauerkrautsuppe mit Paprika

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Kalbsleber Geschnetzeltes
in Senf-Essigsauce mit Speckbohnen, Birne und Reis

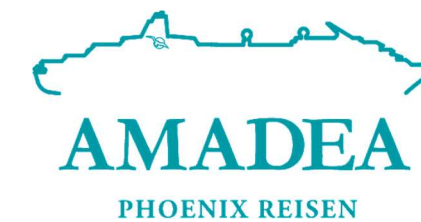
Frikadelle mit Fetakäse gefüllt
Zwiebelsauce, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

DESSERTS
Milch Reis mit Johannisbeeren

Haselnusseis, Blaubeerenkompott, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Eisbeinsülze mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Haselnusseis, Blaubeerenkompott, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Sauerkrautsuppe mit Paprika

„Pasta all` arrabiatta”
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Milch Reis mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop Qba
Müller Thurgau x (meets) Riesling
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,90

2019 Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50