



MITTAGESSEN
Sonntag, 13. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Matjes-Kartoffel-Rote Bete-Stipp

Schweinefilet mit Tomatensalat und Koriander-Pesto

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Leinsamennocken

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Rindersaftgulasch
Spiegelei, saure Gurke, Serviettenknödel

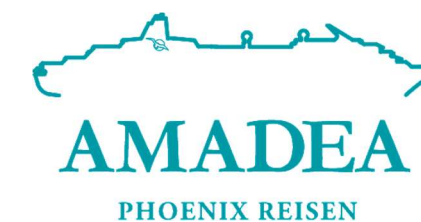
Barbecue Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffel, Kräuterschmand

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Stracciatellaeis, Früchte, Honigsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote-Bete Stipp

Kraftbrühe mit Leinsamennocken

Rindersaftgulasch
Spiegelei, saure Gurke, Serviettenknödel

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Zuckererbsensuppe mit Minze

„Pasta Quattro Formaggio“
Fussili mit Vier Käsesaucen, Auberginen und getrockneten Tomaten

Stracciatellaeis, Früchte, Honigsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Terre de Caudeval Nebbiolo
Rosé, Syrah / French
0,25l 6,50 €