

MITTAGESSEN
Freitag, 21. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Tropische Fruchtkaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Estragonsauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

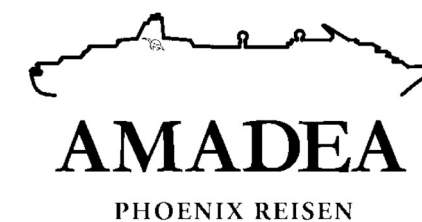
„Aus der Mannschaftsküche“
Brauhaus Schweinehaxe mit Kohlrabisalat, süßem Senf und Brezel

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Rum-Rosineneis, Kirsch-Biskuit, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Rum-Rosineneis, Kirsch-Biskuit, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Tropische Fruchtkaltschale

Gemüse-Cannelloni mit Grana Padano und Fetakäse-Tomatensalat

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50