

MITTAGESSEN
Samstag, 01 März 2025
Auf See

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Bananen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarsch Filet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safrangraupen

Bruschetta Bratwurst

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

Hühnerfrikassee

Möhrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

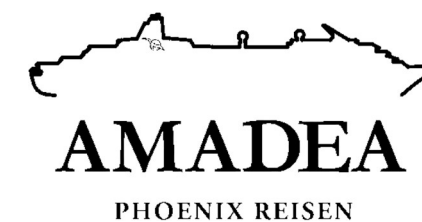
DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gebratenes Zackenbarsch Filet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safrangraupen

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Bananen Kaltschale

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

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

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