

MITTAGESSEN
Freitag 07. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Zitrus-Melonen Cocktail

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Litschi Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Limetten-Kokos Fischsuppe
mit Sauce Rouille und Knusper-Baguette

Nackensteak „Cafe de Paris“
Bratensauce, Mischgemüse, Kartoffelscheiben

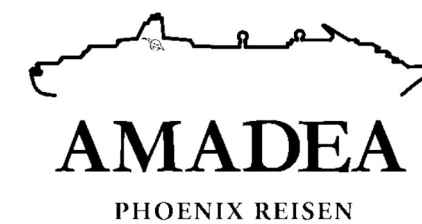
„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Müsliknusper, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Zitrus-Melonen Cocktail

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Nackensteak „Cafe de Paris“
Bratensauce, Mischgemüse, Kartoffelscheiben

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Litschi Kaltschale

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Gemischtes Eis, Müsliknusper, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz“
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50