

MITTAGESSEN
Samstag, 22. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Miesmuschel-Anti Pasti mit Gremolata Dip

Asia Gewürz-Entensalat

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Bananen-Zimt Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

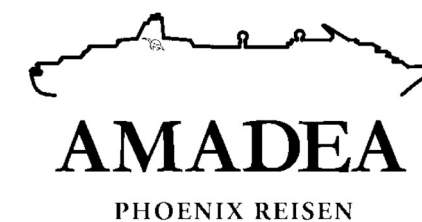
„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

DESSERTS
Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Anti Pasti mit Gremolata Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Bananen-Zimt Kaltschale

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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