

MITTAGESSEN
Sonntag, 23. März 2025
Auf See

VORSPEISEN

Tintenfischsalat mit Palmherzen und Orange

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

SUPPEN

Wassermelonen-Gazpacho mit Röstbrot

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
zwei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnierchen
Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

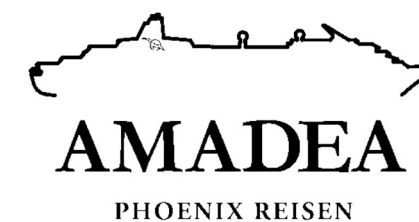
DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puzsta Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tintenfischsalat mit Palmherzen und Orange

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

Wassermelonen-Gazpacho mit Röstbrot

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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