

MITTAGESSEN
Donnerstag, 27. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Cantaloupe Melone mit Honig-Ziegenkäse

Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Erdbeer-Baileys Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Fischfilet in Sojaflocken Kruste
Soja-Pflaumensauce, Wok-Gemüse, Bratreis

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

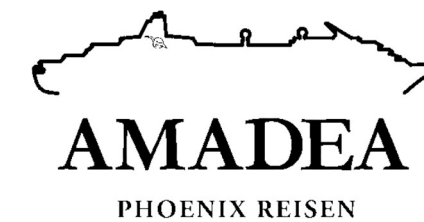
„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Erdbeer-Baileys Kaltschale

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, 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