



MITTAGESSEN
Montag, 31. März 2025
Auf See

VORSPEISEN

Avocado Ceviche mit Ei und Tortilla Chips

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT

Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Waldbeeren Kaltschale

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Paprika-Brathähnchen

Curryketchup, Bauernsalat, Pommes frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Masala Butter, Ziegenkäsecreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Avocado Ceviche mit Ei und Tortilla Chips

Waldbeeren Kaltschale

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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