

MITTAGESSEN
Mittwoch, 9. April 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Schweinefilet Crostini mit Rotkohl-Orangen Salat

SALAT

Kap Garten Salat mit Passionsfrucht Vinaigrette

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Papaya-Limetten Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Kalbsrahmgulasch

Kräuter-Champignon, Romanesco, Butterspätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

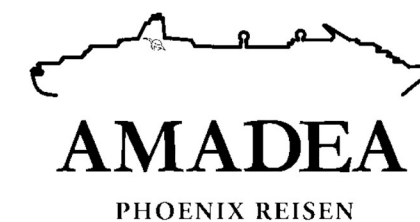
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, süße Senfcreme, Kashmir Masala Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schweinefilet Crostini mit Rotkohl-Orangen Salat

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kalbsrahmgulasch

Kräuter-Champignon, Romanesco, Butterspätzle

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Papaya-Limetten Kaltschale

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Broccoli

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50