

MITTAGESSEN
Samstag, 12. April 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Filipino Maccaronisalat mit Erdnüssen

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Nektarinen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Flunder-Lachs Soufflé
Pernod Sauce, Romanesco, Dillkartoffeln

Cordon Bleu vom Schwein
Sauce Choron, Gemüse Allerlei, Pinienkern Reis

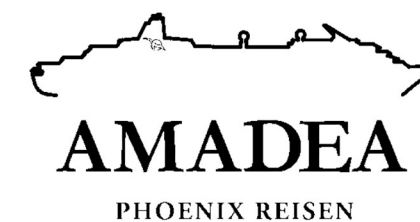
Penne Bolognese mit Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Granatapfeleis, Trockenfrüchte, Pfirsichsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tandoori-Butter, Rotwein-Schalotten Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Filipino Maccaronisalat mit Erdnüssen

Nektarinen Kaltschale

Flunder-Lachs Soufflé
Pernod Sauce, Romanesco, Dillkartoffeln

Granatapfeleis, Trockenfrüchte, Pfirsichsauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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