



MITTAGESSEN
Mittwoch, 16. April 2025
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT

Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Kokosnuss-Ananas Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geschnetzelte Salbei-Kalbsleber
mit Balsamico-Apfel, Röstzwiebel und Bandnudeln

Balkan Reisfleisch
mit Paprikaschoten, Schmand und Knoblauchbrot

DESSERTS

Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kidneybohnen-Hummus, Safran-Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Kokosnuss-Ananas Kaltschale

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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