



MITTAGESSEN
Samstag, 19. April 2025
Auf See

VORSPEISEN
Papaya Cocktail mit Limone

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Pandan-Kokosnuss Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

“Bambara Wild Maafe”
Geschmorte Rehkeule in nussiger Gewürzsauce
mit Gurken Salat und Jolof-Couscous

„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabi-Mayo, geröstete Pastinaken-Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

“Bambara Wild Maafe”
Geschmorte Rehkeule in nussiger Gewürzsauce
mit Gurken Salat und Jolof-Couscous

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Pandan-Kokosnuss Kaltschale

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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