



MITTAGESSEN
Samstag, 10. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Schuss

Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN
Gemüse-Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Cremige Kohlsuppe

HAUPTGERICHTE
Barschfilet im Eimantel
Kapern-Beurre Blanc, warmer Karotten-Fenchelsalat, Salzkartoffeln

Kalbsleber & Kalbsnieren
in Senf-Essigsauce mit Speckbohnen, Birne und Reis

Cornflakes Chicken Nuggets
Buffalo BBQ Dip, Maiskolben, Pommes Frites

DESSERTS
Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Birne Helene Eis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zitronenpfeffer-Butter, Chili-Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Gemüse-Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Barschfilet im Eimantel
Kapern-Beurre Blanc, warmer Karotten-Fenchelsalat, Salzkartoffeln

Birne Helene Eis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Cremige Kohlsuppe

„Pasta all` arrabiatta”
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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