



MITTAGESSEN
Dienstag, 13. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mohnknödel

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Kalbsrahmgulasch

Champignon, Sauerrahm, Fusilli, Kräuterbaguette

„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, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Kraftbrühe mit Mohnknödel

Kalbsrahmgulasch

Champignon, Sauerrahm, Fusilli, Kräuterbaguette

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Broccoli

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

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

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