



MITTAGESSEN
Donnerstag, 22. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Brie mit Pfirsichsalat und CumberlandsaUCE

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Salat
Gemischter Salat mit französischem Dressing

Suppen
Kraftbrühe mit Kräuterschnitte
Cremige Grießsuppe mit Ras el Hanout Schaum

Hauptgerichte
Fischfilet in Sojaflocken Kruste
Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Kalbsrahmgulasch
Brokkoli, mediterraner Reis, 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, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Kraftbrühe mit Kräuterschnitte

Kalbsrahmgulasch
Brokkoli, mediterraner Reis, Kräuterbaguette

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gebackener Brie mit Pfirsichsalat und CumberlandsaUCE

Cremige Grießsuppe mit Ras el Hanout Schaum

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