

MITTAGESSEN
Donnerstag, 12. Juni 2025
Auf See

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Ranch Salat

SALAT
Bittersalat mit Grapefruit und Mango-Schmand Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe ~ Erbsen ~ Reis ~ Eiflocken

Fisch und Muschel Sommersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce ~ Buttergemüse ~ Dillreis

Schwedisches Hacksteak
Senf-Honig Bratensauce ~ Estragon-Möhrrchen ~ Kartoffeln

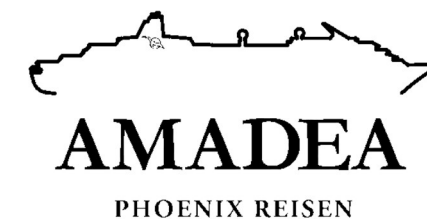
Kaninchenrücken im Speck
Metaxa Sauce ~ Rosmarin-Röstgemüse ~ Polentaplätzchen

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit Sternanis-Nelken Sauce

Eisbecher „Alter Schwede“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Knoblauchbutter ~ Sauce Rouille ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Ranch Salat

Fisch und Muschel Sommersuppe

Schwedisches Hacksteak
Senf-Honig Bratensauce ~ Estragon-Möhrrchen ~ Kartoffeln

Eisbecher „Alter Schwede“

EIN SEEMANNS KLASSIKER
Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

VEGETARISCHES MENU
Bittersalat mit Grapefruit und Mango-Schmand Dressing

Gemüsekraftbrühe ~ Erbsen ~ Reis ~ Eiflocken

Käsetortellini-Gemüse Auflauf mit Artischockensauce

Mohnstreuselkuchen mit Sternanis-Nelken Sauce

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50