

MITTAGESSEN
Montag, 16. Juni 2025
Auf See

VORSPEISEN
Melonen Cocktail mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Karotten-Ingwer Salat mit Chia-Sauerrahm

SUPPEN
Kräftiger Fleisch-Nudel Suppentopf

Grüne Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Ofenfrisches Brathähnchen
edelsüße Paprikasauce ~ Mischgemüse ~ gelber Linsenreis

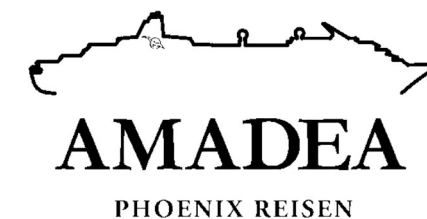
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce und Kartoffelpüree

DESSERTS
Stachelbeer-Haselnuss Schnitte mit Kakaosauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kräftiger Fleisch-Nudel Suppentopf

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Stachelbeer-Haselnuss Schnitte mit Kakaosauce

SWEET CHILI PASTA
Maccaroni ~ gebackene Truthahnstreifen ~ Asia-Gemüse

VEGETARISCHES MENÜ
Karotten-Ingwer Salat mit Chia-Sauerrahm

Grüne Gemüsesuppe

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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