

MITTAGESSEN
Sonntag, 22. Juni 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte
Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio
Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Rindersaftgulasch
Grillwürstchen, Rosenkohl, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

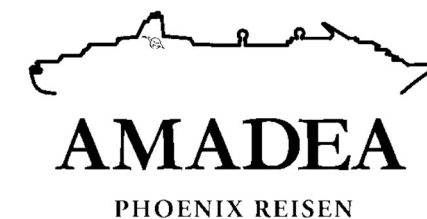
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Rindersaftgulasch
Grillwürstchen, Rosenkohl, Serviettenknödel

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomatensugo und Brokkoli

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

WEINEMPFEHLUNG

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

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