

MITTAGESSEN
Samstag, 28. Juni 2025
Auf See

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Kalbszungensalat mit Linsen und Rettich

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Dillcremesuppe mit Mandarinen

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Buttersauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

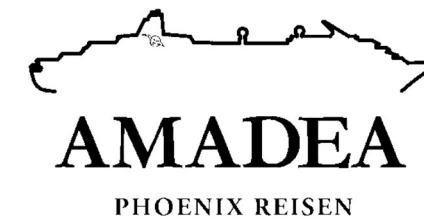
Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Getrüffelte Hähnchenbrust
Schwarze Olivensauce, Tomaten-Artischocken Gemüse, Gnocchis

DESSERTS
Glühwein-Grießflammerie mit Blaubeeren
Granatapfeleis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kalbszungensalat mit Linsen und Rettich

Kraftbrühe mit Einlage

Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Buttersauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Granatapfeleis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Dillcremesuppe mit Mandarinen

Tofu-Süßkartoffel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Glühwein-Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50