

MITTAGESSEN
Montag, 30. Juni 2025
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi-Kokos Mojito

Lachsroulade mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Karotten-Pilz Salat mit Rosmarin-Sauerrahm

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

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

Sweet Chili Pasta
Maccaroni, gebackene Truthahnstreifen, Asia-Gemüse

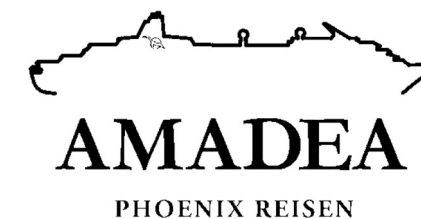
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Stachelbeer-Haselnuss Schnitte mit Kakaosauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Lachsroulade mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

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

Stachelbeer-Haselnuss Schnitte mit Kakaosauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi-Kokos Mojito

Reiscremesuppe mit Junglauch

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