



MITTAGESSEN
Mittwoch, 02. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Tropischer Fruchtcocktail

Rauchlachs mit Apfel-Dill Tatar und Zwieback

SALAT
Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

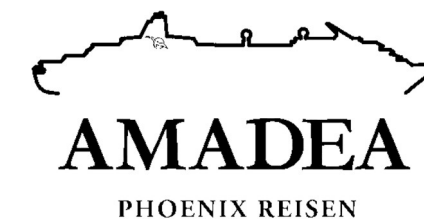
„Aus der Mannschaftsküche“
Canneloni Bolognese mit Mozzarella und Basilikumsauce

DESSERTS
Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rauchlachs mit Apfel-Dill Tatar und Zwieback

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Fruchtcocktail

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

Gerösteter Limetten-Blumenkohl mit Karottensauce und Klebreis

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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