

MITTAGESSEN
Samstag, 05. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Früchtecocktail mit Honig

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SALAT
Gemischter Salat mit Erdnuss-Chilidressing

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Majoran- Biskuit

Wildcremesuppe mit Linsen

HAUPTGERICHTE
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Gebratenes Schweinerückensteak
Pfefferbutter, Mischgemüse, Kartoffel Wedges

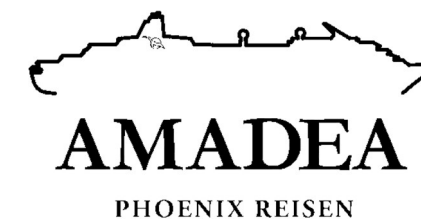
„Jackson´s Penne“
Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons,
Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Walnusseis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Wildcremesuppe mit Linsen

Gebratenes Schweinerückensteak
Pfefferbutter, Mischgemüse, Kartoffel Wedges

Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Früchtecocktail mit Honig

Gemüsebrühe mit Majoran-Biskuit

Dinkelflocken-Käse Bratling
Sambal-Karotten, Sauerrahm-Sesamsauce

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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