

MITTAGESSEN
Sonntag, 13. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Weißkohl

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
zwei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

„Unser Sonntagsbraten“
Gepökelter Hinterschinken mit Altbiersauce, ZwiebelChutney,
grüne Bohnen und Butterspätzle

Geröstete Kalbsnierchen
Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

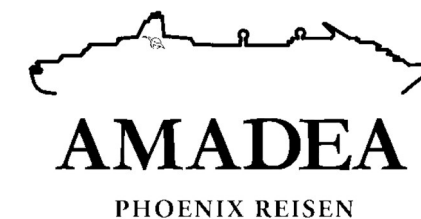
DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, mit Johannisbeer-Ragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügeleinmachsuppe mit Graupen

„Unser Sonntagsbraten“
Gepökelter Hinterschinken mit Altbiersauce, Zwiebel Chutney,
grüne Bohnen und Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Johannisbeer-Ragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50