



MITTAGESSEN
Sonntag, 27. Juli 2025
Auf Sea

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf-Dip und Pickles

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

„Unser Sonntagsbraten“
Roastbeef, Whisky-Gravy, Gemüse-Kartoffel-Kompott,
Yorkshire Pudding

„Ein Seemanns Klassiker“
Labskaus mit Spiegelei, Matjes und Roter Bete

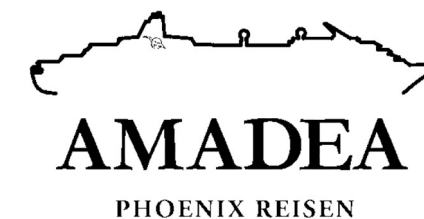
DESSERTS

Marmorguglhupf mit Nougatcreme und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Ras el-Hanout-Dip, Senf-Honig Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Reuben Panini mit Senf-Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

„Unser Sonntagsbraten“
Roastbeef, Whisky-Gravy, Gemüse-Kartoffel-Kompott,
Yorkshire Pudding

Marmorguglhupf mit Nougatcreme und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Kichererbsen-Bratling
Parmesansauce, Basilikum, mediterranes Gemüse

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

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

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