

MITTAGESSEN
Samstag, 09. August 2025
Auf See

VORSPEISEN

Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Serrano Schinken mit Melonen-Salsa

SALAT

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Romanesco-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Bismarckhering „Spreewälder Art“

kalte Schmandsauce mit Gewürzgurken, Speckgemüse, Salzkartoffeln

Ahornsirup-Schweinenacken

Dörrobst-Pumpernickel Sauce, geröstete Möhrchen, Kartoffeln

„Gnocchi & Surimi“

in scharfer Harissa-Kräutersauce mit Knoblauch-Chips
und Zitronengemüse

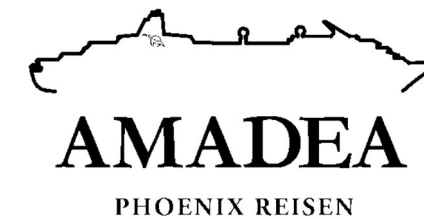
DESSERTS

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Malaga-Eis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spanischer Serrano Schinken mit Melonen-Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Bismarckhering „Spreewälder Art“

kalte Schmandsauce mit Gewürzgurken, Speckgemüse, Salzkartoffeln

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Romanesco-Cremesuppe

Spinat-Käse Monte Cristo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Malaga-Eis

WEINEMPFEHLUNG

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

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