



MITTAGESSEN
Montag, 11. August 2025
Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN
Ananas mit Licor de Portugal

Melone mit Landjäger, Ziegenfrischkäse und Blätterteig

SALAT
Mediterraner Auberginensalat

SUPPEN
Kalbskraftbrühe mit Leberklößchen

Kartoffelsuppe mit Majoran

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland-Hoki
Sardellen-Salbei-Sauce, Ofengemüse, Pinienkernreis

Rindersaftgulasch
mit Würstchen, Spiegelei, Rosenkohl und Serviettenknödel

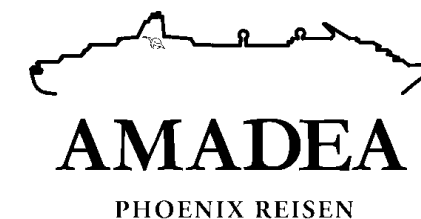
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Topfen-Obersschnitte mit Brombeersauce

Gemischtes Eis, Früchte in Nougatsauce, Nuss-Crunch, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Melone mit Landjäger, Ziegenfrischkäse und Blätterteig

Kalbskraftbrühe mit Leberklößchen

Rindersaftgulasch
mit Würstchen, Spiegelei, Kohlrabi und Serviettenknödel

Gemischtes Eis, Früchte in Nougatsauce, Nuss-Crunch, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Mediterraner Auberginensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran

Gebackene Dinkelflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chili-Sauce

Topfen-Obersschnitte mit Brombeersauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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