

MITTAGESSEN
Dienstag, 26. August 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China-Sojagemüse, Bratnudeln

Paprika-Rahmgulasch mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

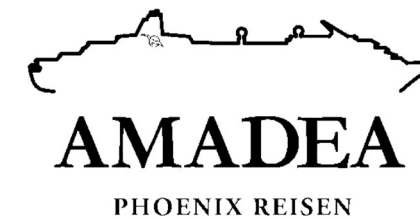
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Paprika-Rahmgulasch
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse-Sugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

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

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

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.