

MITTAGESSEN
Montag, 01. September 2025
Auf See

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Zucchinicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes *Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene *Kalbsleber
Salbeisauce, Safran-Apfel, Röstzwiebeln, Kartoffelbrei

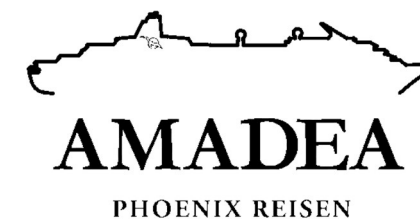
„Aus der Mannschaftsküche“
Brauhaus-Schweinhaxe mit Krautsalat, süßem Senf und Brezel

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Currybutter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratene *Kalbsleber
Salbeisauce, Safran-Apfel, Röstzwiebeln, Kartoffelbrei

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nussdressing

Zucchinicremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel-Gratin mit Chinakohl-Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

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.