

MITTAGESSEN
Samstag, 20. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Entenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Getrübte Kartoffelcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

*Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Truthanbrust

Biersauce, gratiniertem Blumenkohl und Herzoginkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Ofenkartoffel und Caesar Salad

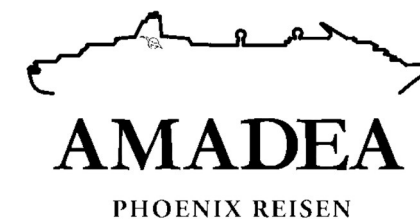
DESSERTS

Kanadischer Virginia Kuchen

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Entenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Truthanbrust

Biersauce, gratiniertem Blumenkohl und Herzoginkartoffel

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Getrübte Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse Sugo

Kanadischer Virginia Kuchen

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, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.

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