

MITTAGESSEN
Donnerstag, 02. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Superfood Haferkleie-Birnen Smoothie

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfelsalat und Creme Fraiche

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Reiscremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

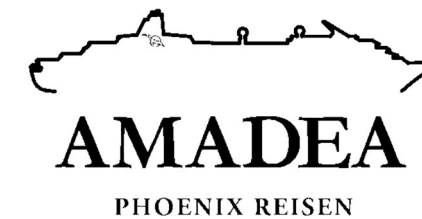
„Aus der Mannschaftsküche“
Gnocchi mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

DESSERTS
Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Superfood Haferkleie-Birnen Smoothie

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Reiscremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Covila Crianza
Tempranillo Rioja / Spanien
0,25l € 6,50