



MITTAGESSEN
Samstag, 25. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gegrillter Provolone
Antipasti, Balsamico Reduktion, Focaccia Crisp

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

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, schwarze Oliven Creme, Cajun-Gewürz Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Kraftbrühe mit Einlage

Paprika-Rahmgulasch
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillter Provolone
Antipasti, Balsamico Reduktion, Focaccia Crisp

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50