



MITTAGESSEN
Sonntag, 26. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Tropischer Papaya Shake

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT
Chinakohlsalat mit Hoisin-Sesamdressing

SUPPEN
Bihun Hühner-Nudelsuppe

Black Cherry-Grießkaltschale

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Gegrillter Kasseler Nackenbraten
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

DESSERTS
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Zucchini-Tatkizi, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Bihun Hühner-Nudelsuppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohlsalat mit Hoisin-Sesamdressing

Black Cherry-Grießkaltschale

Penne Pasta mit Basilikum-Minzepesto und geräuchert Mandelgemüse

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €