



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 1. Februar 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Fruchtcocktail mit Kokos Granola  
  
Kalbszungensalat mit Laugen-Grisini

**SALAT**  
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

**SUPPEN**  
Hühnersuppe mit Glasnudeln  
  
Vanille-Preiselbeer Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gegrilltes Pazifik Haiwels Filet  
Currysauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Kräuter-Schweinerücken  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Knödelmuffin

„Aus der Mannschaftsküche“  
Paniertes Käse-Leberkäs mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln

**DESSERTS**  
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“  
  
Frisch geschnittenes Obst  
  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Bananen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Kalbszungensalat mit Laugen-Grisini

Hühnersuppe mit Glasnudeln

Kräuter-Schweinerücken  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Knödelmuffin

Orangenkuchen mit Quarkcreme

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Fruchtcocktail mit Kokos Granola

Vanille-Preiselbeer Kaltschale

Käse-Monte Cristo mit Rührei und lila Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

**WEINEMPFEHLUNG**

Riesling Q.b.A.  
„Schloss Vollratz“  
Rheingau / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

Chateau Mazetier  
Saint Andre du Bois  
Cote de Bordeaux / Frankreich  
0,25 l      6,50 €