



MITTAGESSEN
Samstag, 8. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Schokoladen-Ingwer Smoothie

Lyoner Wurstsalat mit Kürbiskernöl

SALAT
Gurken-Radieschensalat

SUPPEN
Leberknödelsuppe

Meerrettichrahmsuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust mit Röstzwiebel, Rosenkohl und Spätzle

Hähnchenbrust Parmesan mit Pomodoro und Makkaroni

DESSERTS
Bayrisch Creme mit Schwarzkirsche

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Apfel-Zwiebel Aufstrich, Schmalz, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schokoladen-Ingwer Smoothie

Leberknödelsuppe

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust mit Röstzwiebel, Rosenkohl und Spätzle

Bayrisch Creme mit Schwarzkirsche

VEGETARISCHES MENÜ
Gurken-Radieschensalat

Meerrettichrahmsuppe

Katrins Krautfleckerl mit grünem Salat

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €