



MITTAGESSEN
Samstag , 15. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Maracuja-Fizz

Gebackene Emmentaler Käse-Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Leinsamen-Buttermilch Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Rettich-Quark Kaltschale mit Kräutern

HAUPTGERICHTE
Fisch Mixed Grill (Lachs, Barsch, Hecht)
Sauce Rouille, Grilltomate, Zucchini-Bandnudeln

Gebratene Wildschweinkeule
Rotwein-Minzsauce, Speckbohnen, Röstkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Cafe-Cremeroulade mit Orangensauce

Schokoladeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Apfel-Basilikum Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Emmentaler Käse-Sticks mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gebratene Wildschweinkeule
Rotwein-Minzsauce, Speckbohnen, Röstkartoffeln

Cafe-Cremeroulade mit Orangensauce

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Maracuja-Fizz

Rettich-Quark Kaltschale mit Kräutern

Graupenfrikadelle mit Möhrchen-Erbsencreme und Salzkartoffeln

Schokoladeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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