



MITTAGESSEN
Montag, 24. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Birnencocktail mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Hühnersuppe mit Graupen und Gemüse

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Haiwelsfilet in Kräutern gebraten
Dillsauce, grünes Gemüse, Salzkartoffeln

Sauerbraten vom Bürgermeisterstück
Pumpnickelsauce, Speck-Rosenkohl, Mandelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Gewürzbeerengelee

Gemischtes Eis, Fruchtssalat, Kiwi Topping, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Jungzwiebelcreme, HP Steaksauce Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Hühnersuppe mit Graupen und Gemüse

Sauerbraten vom Bürgermeisterstück
Pumpnickelsauce, Speck-Rosenkohl, Mandelkrokette

Schmandtörtchen mit Gewürzbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Birnencocktail mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Spinat-Käse Ravioli mit Gemüse-Bolognese

Gemischtes Eis, Fruchtssalat, Kiwi Topping, Sahne

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 €