



MITTAGESSEN
Dienstag, 25. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Apfel-Pistazien-Smoothie

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Grüne Spitzpaprika Sauce, Romanesco, Kürbis-Ingwercreme

Geschmorte Rinderroulade
Champignonsauce, Wurzelgemüse, Petersilienspätzle

Kalbszunge in Madeira
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

DESSERTS
Windbeutel mit Limettencreme und Erdbeergrütze

Trauben-Nuss Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Radieschen-Butter, Kartoffel-Quark, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Geschmorte Rinderroulade
Champignonsauce, Wurzelgemüse, Petersilienspätzle

Windbeutel mit Limettencreme und Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Trauben-Nuss Eisbecher

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 €