



MITTAGESSEN
Sonntag, 20. April 2025
Auf See

VORSPEISEN

Kiwi-Mango mit Cointreau-Zuckersirup

Thunfisch-Poke mit Sushi-Reis und Wasabi-Furikake

SALAT

Erfrischender indischer Gurkensalat

SUPPEN

Kalte spanische Mandelsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse und Olivenbrot

DESSERTS

Toffee Pudding mit gesalzener Karamellsauce

Eisbecher „Chocolate Chip Cookies“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomaten Feta Dip, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Poke mit Sushi-Reis und Wasabi-Furikake

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Eisbecher „Chocolate Chip Cookies“

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi-Mango mit Cointreau-Zuckersirup

Kalte spanische Mandelsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Toffee Pudding mit gesalzener Karamellsauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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