



MITTAGESSEN
Mittwoch, 28. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Martini-Orange

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Adria Barschfilet
Sauce Rouille, provenzalische Tomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

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

DESSERTS
Himbeer-Tiramisu Schnitte

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicinge, Tumeric-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Himbeer-Tiramisu Schnitte

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Martini-Orange

Orientalische Linsensuppe

Chili sin Carne Burrito, Guacamole, Pico de Gallo Salsa

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

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 €