



MITTAGESSEN WILLKOMMEN

Donnerstag, 5. Juni 2025

Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Dinkel Müsli

Gebackene Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Senf-Estragon Dressing

SUPPEN

Gemüse-Nudelsuppe

Skandinavische Linsensuppe mit Rauchfleisch

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, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Käse Sticks mit Jalapeno Dip

Skandinavische Linsensuppe mit Rauchfleisch

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Himbeer-Tiramisu Schnitte

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Dinkel Müsli

Gemüse-Nudelsuppe

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 €