



MITTAGESSEN
Dienstag, 17. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE
Hanseaten Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Knoblauchspalten

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Knoblauchspalten

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENU
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Gartengemüse-Risotto mit Pesto Rosso Frischkäse

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, 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 €