



MITTAGESSEN
Freitag, 20. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Melone mit Wodka-Orange

Bergkäse-Wurstsalat mit Laugen-Croutons

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe mit Harissa-Öl

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Portwein-Salbei Kalbsleber
Safran-Bratapfel, Röstzwiebel, Kartoffel-Gemüsepüree

DESSERTS
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Spinat Pesto, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bergkäse-Wurstsalat mit Laugen-Croutons

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENU
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe mit Harissa-Öl

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, mediterranem Gemüse, Feta Käse

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

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

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