



MITTAGESSEN
Donnerstag, 26. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Kürbissalat und Kürbiskernöl

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Lauchcremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Putenbruststeaks
Salbei-Sauce, Knoblauchbohnen, Selleriecreme

Schweinefleisch „Skyrros“
mit Gurken-Skyr, Bauernsalat, Sesamfladenbrot und Wedges

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Kürbissalat und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Schweinefleisch „Skyrros“
mit Gurken-Skyr, Bauernsalat, Sesamfladenbrot und Wedges

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENU
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Lauchcremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

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 €