



MITTAGESSEN
Mittwoch, 09. Juli 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex-Mex-Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Avocado Kaltschale mit Tomaten-Chili Öl

HAUPTGERICHTE
Adria Barschfilet
Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

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

DESSERTS
Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tex-Mex-Käse Sticks mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit französischem Dressing

Avocado Kaltschale mit Tomaten-Chili Öl

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG			
Sauvignon Blanc		Spätburgunder Fass 3	
Winzer-genossenschaft Herxheim		Zeller Abtsberg	
Pfalz / Deutschland		Baden / Deutschland	
0,25 l	6,50 €	0,25 l	6,50 €