



MITTAGESSEN
Sonntag, 13. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe
Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis
Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle
Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker
Gemischtes Eis, Früchte, Litschi Sauce, Sahne, Streusel
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Gemischtes Eis, Früchte, Litschi Sauce, Sahne, Streusel

WEINEMPFEHLUNG

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

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