



MITTAGESSEN
Montag, 14. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Karotten-Kürbis-Papayasalat

SUPPEN
Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Marillen-Kaltschale mit Leinsamenschrot

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

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Farfalle Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Parmesan Käse

DESSERTS
Schokoladen-Rosinen Brioche mit Vanille-Chantilly

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellen Butter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Marillen-Kaltschale mit Leinsamenschrot

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Rosinen Brioche mit Vanille-Chantilly

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 €