



MITTAGESSEN
Donnerstag, 24. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit-Mandarinen Cocktail mit süßem Quark

Selchschoopf-Rettich Salat mit Bauernbrot Crostini

SALAT

Mexikanischer Nacho-Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Gemüsecremesuppe mit Leinsamen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Martini Bianco Sauce, Zucchini Antipasti, Linguini

Gegrillte Hähnchenbrust

Geräucherte BBQ-Sauce, Maiskolben, Kartoffelspalten

Skandinavische Hackbällchen

Preiselbeersauce, Dill Gemüse, Kartoffel-Röstzwiebel Püree

DESSERTS

Nougat Mousse mit Karamell Knusper

Gemischtes Eis mit Fruchtsalat und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Selchschoopf-Rettich Salat mit Bauernbrot Crostini

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Gebratenes Seehechtfilet

Martini Bianco Sauce, Zucchini Antipasti, Linguini

Nougat Mousse mit Karamell Knusper

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit-Mandarinen Cocktail mit süßem Quark

Gemüsecremesuppe mit Leinsamen

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Gemischtes Eis mit Fruchtsalat und Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €