



MITTAGESSEN
Samstag, 26. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes 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
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €