



MITTAGESSEN
Donnerstag, 31. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Meeresfrüchte-Sommersalat

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Meerrettichnocken

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, indisches Grillgemüse, Klebreis

Geschmorter Schweinenacken
Weinbrandsauce, Vichy Karotten, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Spinat-Käse Ravioli“
Tomatensauce, Maishähnchenbrust, Basilikumgemüse

DESSERTS
Bayrisch Creme mit Blueberrys

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiata Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Sommersalat

Kraftbrühe mit Meerrettichnocken

Geschmorter Schweinenacken
Weinbrandsauce, Vichy Karotten, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Bayrisch Creme mit Blueberrys

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Romanescocremesuppe

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, 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 €