



MITTAGESSEN
Sonntag, 24. August 2025
Auf See

VORSPEISEN

Granny Smith Apfel mit Amarettocreme

Leberwurst-Phoenixbrot mit Preiselbeercreme

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Nordland Fisch-Muschelsuppe

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Blattspinat, Dillreis

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polentaschnitte

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Granny Smith Apfel mit Amarettocreme

Nordland Fisch-Muschelsuppe

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

Erdbeer Eisbecher

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 €