



MITTAGESSEN
Sonntag, 07. September 2025
Auf See

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Matjes Salat mit Apfel und Zwieback

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Maiscremesuppe mit Erdnuss

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

„Unser Sonntagsbraten“
Gefüllter Schweinerücken mit Fetakäse,
Schmorzwiebeln, Bratensauce und Rosenkohl

Gebratene Kalbsleber
Cassis-Rotweinsauce, gerösteter Apfel, Polentacreme

DESSERTS
Mandelkuchen mit Cashew, Salz Karamell und Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes Salat mit Apfel und Zwieback

Kraftbrühe mit Haferflockenocken

„Unser Sonntagsbraten“
Gefüllter Schweinerücken mit Fetakäse,
Schmorzwiebeln, Bratensauce und Rosenkohl

Mandelkuchen mit Cashew, Salz Karamell und Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Früchte Smoothie „Tropicana“

Maiscremesuppe mit Erdnuss

Flohsamen-Gemüsemuffins
mit Frischkäsesauce und getrockneten Tomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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