



MITTAGESSEN
Dienstag, 14. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Maracuja-Beeren Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta Sauce, bunter Gemüsereis

Pikant marinierte Truthahnspeie
Tonkatsu Sauce, Chinakohl, Avocado-Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Litschi Sauce

Bananen- und Erdbeereis, Blaubeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Pikant marinierte Truthahnspeie
Tonkatsu Sauce, Chinakohl, Avocado-Kartoffelstampf

Nanaimo-Schnitte mit Litschi Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Maracuja- Beeren Kaltschale

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Blaubeerkompott, 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 €