



MITTAGESSEN
Sonntag, 16. November 2025
At Sea

VORSPEISEN

Mango Kompott mit Honig und Hirtenkäse

Mortadella-Gemüse Törtchen

SALAT

Bohnen-Pilz Salad mit Pomodoro Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Schokoladen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Buttergemüse, Reis

„Unser Sonntagsbraten“

Kasseler Nackenbraten mit Biersauce, Rotkohl, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Aprikosengrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mango Kompott mit Honig und Hirtenkäse

Kraftbrühe mit Einlage

„Unser Sonntagsbraten“

Kasseler Nackenbraten mit Biersauce, Rotkohl, Kartoffelpüree

Aprikosengrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Bohnen-Pilz Salad mit Pomodoro Dressing

Schokoladen Kaltschale

Blumenkohl-Waffel mit Chipotle-Limettensauce und Linsensalat

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin