



MITTAGESSEN
Sonntag, 23. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Safran-Fischsuppe

Eistee-Apfel Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

„Unser Sonntagsbraten“
Schweinerücken mit Pinienkernkruste, Estragonsauce,
Butter-Möhrchen und Krokette

„Farfalle Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Safran-Fischsuppe

„Unser Sonntagsbraten“
Schweinerücken mit Pinienkernkruste, Estragonsauce,
Butter-Möhrchen und Krokette

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Eistee-Apfel Kaltschale

4 Käse Flammkuchen mit Kräuter Dip

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.	Chateau Mazetier
„Schloss Vollrads“	Saint Andre du Bois
Rheingau / Deutschland	Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €	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