



MITTAGESSEN
Freitag, 5. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
3x Melone mit Dinkel Muesli

Calamari Fritti mit Salmorejo Crème und Chicoree

SALAT
Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Lauch-Sahne Gnocchi, glasierte Salbei-Weintrauben

Backpflaumen-Jungschweinrücken
Pommery Senfsauce, Kräuter Gemüse, Parmesan Kartoffel

“Aus der Mannschaftsküche”
Hackbraten mit Pfeffersauce, Spiegelei, Gemüse-Kartoffelstampf

DESSERTS
Noch warmer Mohnstreusel mit Rum-Pflaumen und Schlagobers

Vanilleeis, warme Schokosauce, Sahne, Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Barbecue Butter, Meerrettich Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Salmorejo Crème und Chicoree

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Backpflaumen-Jungschweinrücken
Pommery Senfsauce, Kräuter Gemüse, Parmesan Kartoffel

Noch warmer Mohnstreusel mit Rum-Pflaumen und Schlagobers

PASTA
Bandnudeln mit Wildschweinragout, Wurzelgemüse, Basilikum-Honig Pesto

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

Knoblauchcremesuppe

Paprika-Kartoffel Bratling mit Frischkäsesauce

Vanilleeis, warme Schokosauce, Sahne, Mandeln

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 €

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