



MITTAGESSEN

Samstag, 6. Dezember 2025

Auf See

VORSPEISEN

Sardinen Törtchen mit Apfel-Mandel Vinaigrette

Panierte Kalbsleberstreifen

mit Selleriecreme und Balsamico-Kirschenkompott

SALAT

Blattsalat mit Schmor-Pfirsich und Mozzarella

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Karotten-Ingwer Creme Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebartenes Saithe Filet

Kichererbsen-Miso Sauce, Chorizo Chips, Orzo Pasta

Schweinelende „Spanische Art“

Romesco-Sauce, Zucchini, gebratener Safran-Reistaler

„Aus der Mannschaftsküche“

Rahmgulasch mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Spinatcreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sardinen Törtchen mit Apfel-Mandel Vinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Schweinelende „Spanische Art“

Romesco-Sauce, Zucchini, gebratener Safran-Reistaler

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

PASTA

Spiralnudeln mit Kaninchen-Artischocken Ragout, Erbsen und geriebenem Manchego Käse

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Schmor-Pfirsich und Mozzarella

Karotten-Ingwer Creme Suppe

Kürbisrisotto mit Pilzen und Ziegenfrischkäse-Bällchen

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

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