



MITTAGESSEN

Samstag, 17. August 202
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ananas-Stracciatella Smoothie

Pfälzer Leberwurstmousse mit Sauergemüse und Crostini

SALAT

Gemischter Salat mit Limetten-Ingwer Dressing

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Grünkohlcremesuppe mit Senfschaum

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Cajun-Gewürzsauce, Pok Choy, Paprikareis

Rinderroulade

Burgundersauce, Kohlrabi, Dauphine Kartoffel

„Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Chorizo, mediterranem Gemüse, Grana Padano

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pfälzer Leberwurstmousse mit Sauergemüse und Crostini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Rinderroulade

Burgundersauce, Kohlrabi, Dauphine Kartoffel

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas-Stacciatella Smoothie

Grünkohlcremesuppe mit Senfschaum

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2018 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50