



MITTAGESSEN

Donnerstag 20. Februar 2025
Erholung Auf See

VORSPEISEN

Gefüllte Weinblätter mit Tomaten- Aioli Dip

„Mortapan“

Mortadella-Brioche Sandwich mit Provolone und Mustanesa

SALAT

Blattsalat mit Mandeln und Beeren-Dressing

SUPPEN

Rhabarber-Sojamilch Kaltschale

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch „Mixed Grill“

Café de Paris Butter, Paprika-Letscho, Pinienreis

Kaninchen Geschnetzeltes

Sherry-Senfsauce, Speck-Champignons, Kartoffelcreme

Schweinefleisch-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Ahorn Sirup-Walnuss Fudge mit Beerengelee

Gemischtes Eis, Aprikosen, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Surimicreme, Chili-Käse Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Mortapan“

Mortadella-Brioche Sandwich mit Provolone und Mustanesa
Spargelcremesuppe

Fisch „Mixed Grill“

Café de Paris Butter, Paprika-Letscho, Pinienreis

Ahorn Sirup-Walnuss Fudge mit Beerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Gefüllte Weinblätter mit Tomaten- Aioli Dip

Rhabarber-Sojamilch Kaltschale

Auberginen-Piccata Milanese mit Linguine und Oliven-Gemüse

Gemischtes Eis, Aprikosen, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2022 Spätburgunder Fass 3

Zeller Abtsberg
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50