



MITTAGESSEN

Samstag, 29. März 2025
Erholung Auf See

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Tasmanischer Teufels-Rindfleischsalat

SALAT

Gemischter Blattsalat mit Orangen

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Tzatziki Kaltschale mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Dill-Beurre Blanc, Rote Bete, Salzkartoffeln

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsfleisch-Frikadelle mit Kartoffelkruste und Rosenkohl

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Vanilleeis, Marillenkompott, Erdbeersauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry Dip, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tasmanischer Teufels-Rindfleischsalat

Asiatische Glasnudelsuppe

Gebratenes Rotbarschfilet

Dill-Beurre Blanc, Rote Bete, Salzkartoffeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Tzatziki Kaltschale mit Röstbrot

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Vanilleeis, Marillenkompott, Erdbeersauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50