



Montag, 14. Juli 2025

Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

„Pariserbøf“

Gebratenes Rindertatar mit Meerrettich, Kapern und Rote Bete

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rotkohl Essenz mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”

mit Genovese-Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Super-cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokant-Eis

Bayerisch-Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Pariserbøf“

Gebratenes Rindertatar mit Meerrettich, Kapern und Rote Bete

Rotkohl Essenz mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super-cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokant-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayerisch-Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

**2023 Oliver Zeter Sauvignon Blanc,
Q.b.A, trocken**

Weingut Oliver Zeter, Pfalz,
Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A, trocken
Blafränkisch Weingut Markus Schneider,
Rheinpfalz Deutschland

0,75 l 33,60 €