



MITTAGESSEN

Freitag, 18. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Limburger-Pumpernickel Häppchen mit Zwiebelkaramell

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Wacholder-Tomatensuppe mit Meerrettichschaum

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeißerfilet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak

Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

„Penne Pasta Alfredo“

Hähnchenstreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Limburger-Pumpernickel Häppchen mit Zwiebelkaramell

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak

Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Wacholder-Tomatensuppe mit Meerrettichschaum

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

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