



Mittwoch, 3. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol-au-Vent“

SALAT

Melonensalat mit Rucola und Balsamico-Reduktion

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich und Knoblauch-Croutons

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serranoschinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara „French Style“
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayerische Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol-au-Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

HAUSMANNSKOST

Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Melonensalat mit Rucola und Balsamico-Reduktion

Rote-Bete Suppe mit Meerrettich und Knoblauch-Croutons

Tofu- Käseschnitzel, Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayerische Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €