



Samstag, 13. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

Räucherfischmousse mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Putenbrust-Couscous-Tabbouleh mit Minzjoghurt

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Sardellen-Kapern-Zitronen-Buttersauce, Dillgurken, Red-Skin-Kartoffeln

Madras-Lammcurry

Gurken-Lassi, gegrillte Auberginen, Papadum, Basmatireis

"Iceberg Caesar Remix"

mit Speck, Knoblauch-Croutons, Hähnchenbrust, gekochtem Ei
und gebratener Polenta

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „After Eight“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Provolone, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmousse mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Madras-Lammcurry

Gurken-Lassi, gegrillte Auberginen, Papadum, Basmatireis

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

HAUSMANNSKOST

Matjes „Hausfrauen-Art“ mit Butterbohnen und Kartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Rote-Bete-Risotto mit Walnuss und Ziegenkäse

Eisbecher „After Eight“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Muskateller

Weingut Rebholz

Pfalz / Deutschland

0,75 l 30,50 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75 l 25,20 €