



MITTAGESSEN

Samstag, 13. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuscheln „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Schweinerückenbraten mit Senfkruste

Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella-Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella-Eis, Asbach-Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuscheln „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli-Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Schweinerückenbraten mit Senfkruste

Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe

Gelbe Linsen Bratlinge mit Arabischem-Salat und Minz-Crème Fraiche

Stracciatella-Eis, Asbach-Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50