



MITTAGESSEN

Sonntag 14. Juli 2024

Auf See

VORSPEISEN

Mandarinencocktail mit Schuss

Salami-Mozzarella Panini mit Basilikumdip

SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Zitronen-Reissuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Rieslingsauce, Gemüse-Allerlei, Petersilienrisotto

Rindersaftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Salami-Mozzarella Panini mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet

Rieslingsauce, Gemüse-Allerlei, Petersilienrisotto

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Zitronen-Reissuppe

Kartoffelwaffel mit Jungzwiebel

Erdnuss-Chili Dip und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50