



MITTAGESSEN

Mittwoch, 14. Mai 2025

Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Apfel-Wacholder Vinaigrette

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Sauce Rouille, provenzalische Tomate, Bandnudeln

Gekochte Ochsenbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffelpüree

DESSERTS

Passionsfrucht-Tiramisu mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabikreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Nudelsuppe mit Gemüse

Gebratenes Rotbarschfilet

Sauce Rouille, provenzalische Tomate, Bandnudeln

Passionsfrucht-Tiramisu mit Granatapfelsauce

VEGETARISCH

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Süßsauer geschmorter Blumenkohl mit Calrose Bratreis

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Deutschland

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Österreich

0,25 l 6,50 €