



MITTAGESSEN
Freitag, 20. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Frucht Cocktail mit Dinkelflocken-Schmand

Gebackener Camembert mit Sellerie und Beerengrütze

SALAT

Karottensalat mit getrockneten Cranberries

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Miesmuschel-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Tennessee BBQ-Schinken

mit gebackenen Bohnen, Ranch Gemüse und Western-Kartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsnierchen in Madeira Sauce mit Champignons und Erbsenreis

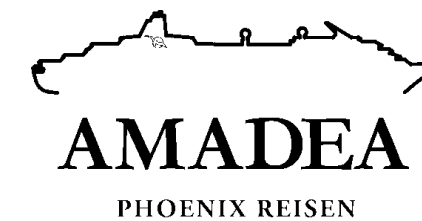
DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frucht Cocktail mit Dinkelflocken-Schmand

Kraftbrühe mit Eierflocken

Atlantik Flunderfilet

Miesmuschel-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert mit Sellerie und Beerengrütze

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sommerliebe
Weingut Herxheim / Phalz
0,25l 6,50 €

2023 Spätburgunder
Weingut Herxheim / Phalz
0,25l 6,50 €