



MITTAGESSEN
Mittwoch, 29. April 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Kalte Tomatensuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

„Ein Seemanns Klassiker“

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Kalte Tomatensuppe

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €