



MITTAGESSEN
Donnerstag, 30. Juli 2026
Auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Litschi-Quark

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT
Mediterraner Bauernsalat

SUPPEN
Indonesische Gewürz-Hühnersuppe

Kopfsalatsuppe mit Knoblauch-Croutons

HAUPTGERICHTE
Ostsee Dorschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Cassis-Jus, Safranapfel, Röstwiebel, Grießplätzchen

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricotta-Sauce

DESSERT
Vanillecreme mit Beeren

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

Indonesische Gewürz-Hühnersuppe

Ostsee Dorschfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gedeckter Apfelkuchen, Zimtsauce, Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Honigmelone mit Litschi-Quark

Kopfsalatsuppe mit Knoblauch-Croutons

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin