



MITTAGESSEN
Donnerstag, 20. August 2026
Auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Chili-Limonen-Schweinefilet mit Avocado-Tacos

SALAT
Tomatensalat mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käse-Profiteroles

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeißerfilet
Curry-Ananassauce, Gemüse, Klebreis

Zwiebelrostbraten
Speckbohnen, Gewürzgurke, gebackene Kartoffeln

Spaghetti & Prosciutto
Muhammara-Sauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERT
Karotten-Nusskuchen mit Grand-Marnier-Gelee
Mango-Eiscreme, Mango-Kompott, Schokostreusel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Kraftbrühe mit Käse-Profiteroles

Zwiebelrostbraten
Speckbohnen, Gewürzgurke, gebackene Kartoffeln

Karotten-Nusskuchen mit Grand-Marnier-Gelee

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Romanescocremesuppe

Kohl-Gratin mit Kürbis-Orangensauce

Mango-Eiscreme, Mango-Kompott, Schokostreusel, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A Cuvée
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €

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