



MITTAGESSEN
Sonntag, 23. August 2026
Auf See

VORSPEISEN
Blaubeer-Joghurt-Smoothie

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik-Meerbrasse
Dill-Senfsauce, Rote-Bete-Relish, Kapern-Kräuterreis

„Unser Sonntagsbraten“
Trockenobst-Schweinenacken mit Honigsauce, Sherry-Sauerkraut
und Walnuss-Schupfnudeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Fetakäse

DESSERT
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grissini

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

„Unser Sonntagsbraten“
Trockenobst-Schweinenacken mit Honigsauce, Sherry-Sauerkraut
und Walnuss-Schupfnudeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante weiße Bohnensuppe

Käse-Monte-Cristo mit Rührei und Cole-Slaw-Salat

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côte de Bordeaux / Frankreich
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