



MITTAGESSEN
Montag, 20. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Früchtecocktail mit Honig

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SALAT
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe mit Eierflocken

Bananen-Kakao Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Schweinefleisch „Sweet n´ Sour“
Sesam-Ananas, Süßkartoffel, klebriger Reis

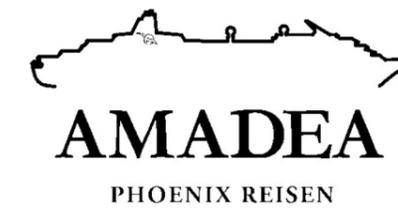
„Jackson´s Penne“
Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons,
Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Mangoeis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta-Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Asiatische Glasnudelsuppe mit Eierflocken

Schweinefleisch „Sweet n´ Sour“
Sesam-Ananas, Süßkartoffel, klebriger Reis

Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Mangoeis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Früchtecocktail mit Honig

Bananen-Kakao Kaltschale

Dinkelflocken-Käse Bratling
Sambal-Karotten, Sauerrahm-Kräutersauce

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpff
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50