

**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

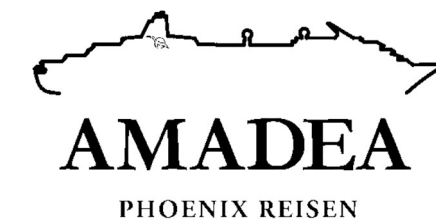
„Jackson´s Penne“  
Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons,  
Tomaten und Parmesan

**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