



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 25. März 2023**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Gebackenes Matjesfilet mit Dill-Remoulade

Kalbszungen Wurst salat mit Bambus

**SALAT**

Gemischter Salat mit Thai Basilikumdressing

**SUPPEN**

Orangen-Ingwerkaltschale

Zwiebelcremesuppe mit Pumpernickel

**HAUPTGERICHTE**

Mittelmeer Doradenfilet  
Sauce Rouille, Kräutergemüse, Polentamuffin

Beijing geschmortes Lamm  
gebratenes Ei, Karotten, Knoblauch-Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“  
Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Kartoffeln

**DESSERTS**

Vanille-Milchreis mit exotischer Fruchtgrütze

Eisbecher Nussknacker

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

\*\*\*\*

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Kalbszungen Wurst salat mit Bambus

Orangen-Ingwerkaltschale

Mittelmeer Doradenfilet  
Sauce Rouille, Kräutergemüse, Polentamuffin

Eisbecher Nussknacker

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Thai Basilikumdressing

Zwiebelcremesuppe mit Pumpernickel

Blumenkohl Cannelloni

Vanille-Milchreis mit exotischer Fruchtgrütze

**WEINEMPFEHLUNG**

2021 Los Vascos  
Cabernet Sauvignon, Rosé  
Valle de Colchagua / Chile  
0,25l € 6,50

2019 Château Mazetier  
Merlot, Cabernet Sauvignon  
Bordeaux / Frankreich  
0,25l € 6,50