



MITTAGESSEN
Freitag, 31. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE
Seelachs-Shrimps Frikadellen
Tumeric-Limonen Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

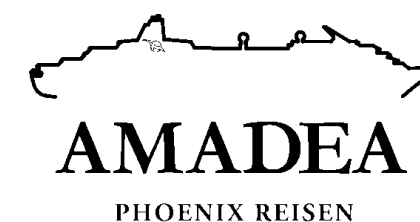
Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Tomaten-Gemüsesauce, Pesto Genovese
„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS
Schokoladen Karamell Kuchen, Mango Sauce, Stracciatella Eis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Honig-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps Frikadellen
Tumeric-Limonen Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Schokoladen Karamell Kuchen, Mango Sauce, Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim /am Berg,
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €