



MITTAGESSEN
Montag, 01. Juni 2026
Auf See

VORSPEISEN

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

SALAT

Karotten-Kürbissalat

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERT

Haselnusscreme mit Aprikosen und Krokant

Gemischtes Eis, Apfelmus, Haferflocken Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Gemischtes Eis, Apfelmus, Haferflocken Granola, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzstrudel mit geschmorter Birne und Quark

Haselnusscreme mit Aprikosen und Krokant

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Herxheim,
trocken
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb,
Herxheim,trocken
Pfalz / Deutschland
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