



MITTAGESSEN
Dienstag 16. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mandarinen Cocktail

Chili-Limonen Hähnchenbrust mit Avocado-Tacos

SALAT
Blattsalat mit Scandic Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
„Norwegische Bouillabaisse“
Fisch, Miesmuscheln und Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen in kräftiger Brühe mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

DESSERT
Haselnuss-Krokant Schnitte mit Beerenkompott
Gemischtes Eis, Früchte in Vanillesauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Chili-Limonen Hähnchenbrust mit Avocado-Tacos

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

„Norwegische Bouillabaisse“
Fisch, Miesmuscheln und Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

Gemischtes Eis, Früchte in Vanillesauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Scandic Dressing

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Haselnuss-Krokant Schnitte mit Beerenkompott

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
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