



ABENDESSEN
Montag, 13. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi-Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinken-Biskuit

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip-Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, Griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner-Pfeffer-Dip, Pico-de-Gallo-Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinken-Biskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamel

WEINEMPFEHLUNG

2025 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2022 Tohuwabohu

Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland

0,75 l • 41,00 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“