



MITTAGESSEN
Montag, 13. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten & Lauch, Thymian Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, Antipasti, geriebener Provolone

DESSERTS
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grissini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten & Lauch, Thymian Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte-Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Concha y Toro Frontera
Valle Central, Chile
0,25 l • € 6,90

2021 Covila Crianza
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50

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