



MITTAGESSEN

Montag, 31. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuscheln „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanesco-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuscheln „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanesco-Cremesuppe

Couscous Bratling

mit Arabic-Salat und Minz-Crème fraîche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2025 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.“