



MITTAGESSEN
Freitag, 30. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ananas Cocktail mit Grenadine-Quark

Würstchen im Schlafrock mit Cocktail Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Joghurt Dressing und Sojaflocken

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Barbecue Rinderbrust

mit gebackenen Bohnen und Kartoffel-Maispüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Ofenfrischer Leberkäs, Rahmkohlrabi, Spiegelei, Bratkartoffeln

DESSERTS

Mascarponeschnitte mit gekühlter Feigen Sabayon

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Schmalz, Leinsamen-Kräuter Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Würstchen im Schlafrock mit Cocktail Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Barbecue Rinderbrust

mit gebackenen Bohnen und Kartoffel-Maispüree

Mascarponeschnitte mit gekühlter Feigen Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas Cocktail mit Grenadine-Quark

Gelbe Linsensuppe

Sauerkrautstrudel, Pilzragout, Röstzwiebeln

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

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.“