



MITTAGESSEN
Mittwoch, 25. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Pfirsich Melba Smoothie

Madras Hähnchen-Curry Wrap

SALAT
Rote Rüben Salat mit Wasabi Schmand

SUPPEN
Kraftbrühe mit Petersil-Frittaten

Gurkensuppe mit Knoblauch-Croutons

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit Speck-Schnippelbohnen und Bratkartoffeln

Rinderbäckchen
Calvados Sauce, Zucchini Ratatouille, Polenta Muffin

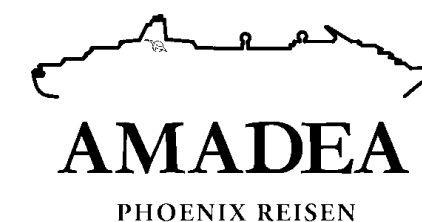
„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linsen-Gemüse Eintopf mit Kasseler und Wiener Würstchen

DESSERTS
Haselnuss-Marzipan Kuchen mit Vanille-Rum Sauce

Gemischtes Eis, Zwetschgenröster, Krokant Keks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Kürbiskern Dip, Ketjap Manis Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Madras Hähnchen-Curry Wrap

Kraftbrühe mit Petersil-Frittaten

Rinderbäckchen
Calvados Sauce, Zucchini Ratatouille, Polenta Muffin

Gemischtes Eis, Zwetschgenröster, Krokant Keks, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Pfirsich Melba Smoothie

Gurkensuppe mit Knoblauch-Croutons

„Indonesisches Bami Goreng“
Pikante Bratnudeln, gekocht von unserem Koch GIRI aus Bali

Haselnuss-Marzipan Kuchen mit Vanille-Rum Sauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €