



MITTAGESSEN
Samstag, 25. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Camembert-Sellerie Salat mit Preiselbeeren

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT

Karottensalat mit Früchten

SUPPEN

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Grüne Superfood Pandan Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Kreolisches Cordon Bleu

Jamaica Jerk Gemüse, Ofenkartoffel, Avocado-Sauerrahm

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

DESSERTS

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

Mangoeis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Brokkoli, Salzkartoffeln

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Camembert-Sellerie Salat mit Preiselbeeren

Grüne Superfood Pandan Kaltschale

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Mangoeis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim, Pfalz	Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €