



MITTAGESSEN
Donnerstag, 30. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Bismarck Hering-Rote Rüben Stipp mit Schwarzbrot

Gezupfter Hähnchensalat mit Sellerie und Käse

SALAT

Makkaroni-Gemüse Salat mit Pesto Rosso

SUPPEN

Cremige Graupensuppe mit Ingwer

Kamillentee-Melonen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Rotbarsch in Ei gebacken
mit Kartoffelsalat und Gurken-Kapern-Radieschen Dip

Rinderstreifen „Paprikás“
Pilze, Gemüsebündchen, Pancetta Krusteln, Polenta Fleuron

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linsen-Gemüseeintopf mit Eisbein und Würstchen

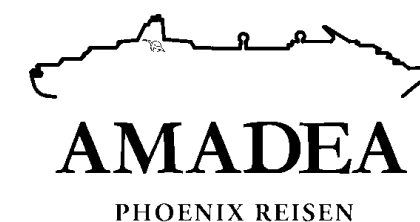
DESSERTS

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bismarck Hering-Rote Rüben Stipp mit Schwarzbrot

Cremige Graupensuppe mit Ingwer

Rinderstreifen „Paprikás“
Pilze, Gemüsebündchen, Pancetta Krusteln, Polenta Fleuron

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ

Makkaroni-Gemüse Salat mit Pesto Rosso

Kamillentee-Melonen Kaltschale

Geröstete Paprika-Käse Tortilla mit Guacamole

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder Baden / Deutschland	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €