



MITTAGESSEN
Montag, 04. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Filipino Makkaronisalat

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

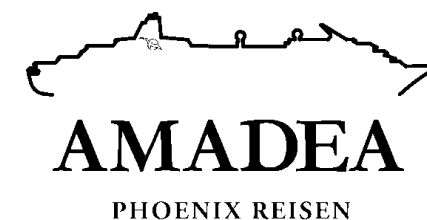
Erdbeerkaltschale

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Italo Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce
Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Filipino Makkaronisalat

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Erdbeerkaltschale

Graupen-Kräuterstrudel mit Paprikasalat und Schmand

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €