



MITTAGESSEN
Dienstag, 05. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Geröstete Calamari „Thai Style“

SALAT

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierflocken

Paprikakaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Dorschfilet

Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Hühnerragout mit Thymian-Kohlrabi,
Tomaten und Rosinen-Erbsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

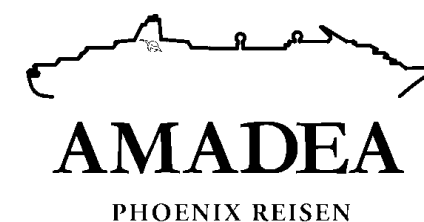
DESSERTS

Bananenkuchen, Bananeneis, Karamellsauce, Sahne

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Curry Butter, Leinsamen-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Calamari „Thai Style“

Kraftbrühe mit Eierflocken

Hühnerragout mit Thymian-Kohlrabi,
Tomaten und Rosinen-Erbsenreis

Bananenkuchen, Bananeneis, Karamellsauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Paprikakaltschale

Gemüsewaffel mit Kräuterfrischkäse und Bauernsalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

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