



MITTAGESSEN
Mittwoch, 06. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Zuckererbsenkaltschale mit Minze

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, gelber Reis

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

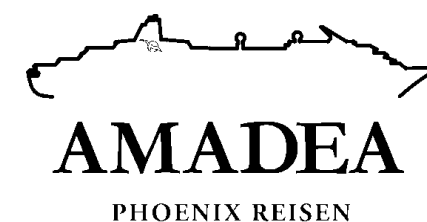
„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Zuckererbsenkaltschale mit Minze

Geschmorte Möhrchen
Frischkäsesauce, Kichererbsencreme & Leinsamenknusper

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim /am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l 6,50 €