



MITTAGESSEN
Donnerstag, 07. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Agaven Dicksaft

Rollmops-Knäckebrot Happen

SALAT
Karibischer Cajun Gemüse-Obstsalat

SUPPEN
Minestrone mit Graupen

Blaubeer-Joghurtkaltschale

HAUPTGERICHTE
Seelachsfilet im Backteig
mit Krautsalat, Curry-Ananas Mayonnaise und Wedges

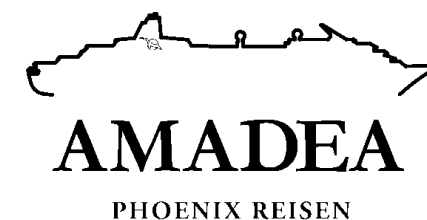
Englisches Roastbeef
Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbsenstampf, Parmesankartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsleberstreifen, Sherry Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelgratin

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding
„Eisbecher „Banana Joe“ mit Schokosauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Knäckebrot Happen

Minestrone mit Graupen

Englisches Roastbeef
Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbsenstampf, Parmesankartoffel

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Karibischer Cajun Gemüse-Obstsalat

Blaubeer-Joghurtkaltschale

Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Eier

„Eisbecher „Banana Joe“ mit Schokosauce

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €