



MITTAGESSEN
Freitag, 08. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Pflaumen Cocktail mit Pistaziencreme

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

SALAT

Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Brombeer-Sojamilch Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geschmortes Rindersaftgulasch
mit Krautsalat, Gewürzgurke und Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs-Cordon Bleu mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

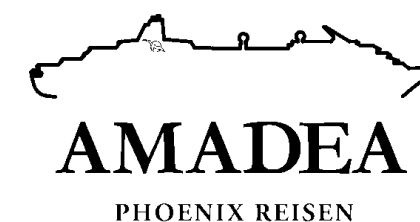
DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Fruchtsalat, Streusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Geschmortes Rindersaftgulasch
mit Krautsalat, Gewürzgurke und Serviettenknödel

Gemischtes Eis, Fruchtsalat, Streusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Brombeer-Sojamilch Kaltschale

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Erdnüsse

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €