



MITTAGESSEN
Samstag, 09. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

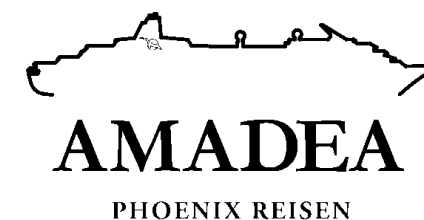
Avocado - Ingwer Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

„Aus der Mannschaftsküche“
Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS
Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis
Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Avocado - Ingwer Kaltschale

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeeruchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

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

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