



MITTAGESSEN
Sonntag, 10. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Kiwi und Bananen mit Triple Sec

Surimi Cocktail „Marinara“

SALAT

Gemischter Salat mit geröstetem Knoblauch-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Granatapfel-Mandarinen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Sonntag Brathähnchen

mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

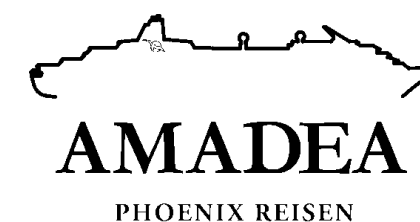
DESSERTS

Haselnuss-Schnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi Cocktail „Marinara“

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Sonntag Brathähnchen

mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

Haselnuss-Schnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Bananen mit Triple Sec

Granatapfel-Mandarinen Kaltschale

Arabic Ratatouille - Tomate mit Humus - Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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