



MITTAGESSEN
Montag, 11. Mai 2026
Auf See

VORSPEISEN
Papaya Cocktrail mit Minze

Fusilli Nudelsalat mit Milano Salami

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
Cremige Fenchelgrün Suppe mit Shrimps

Bananen Split Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Kartoffel-Radieschen Salat und Remouladensauce

Kreolisches Gewürz-Reisfleisch
mit Limonen-Schmand, Habanero-Chili Gemüse und Soft Bread

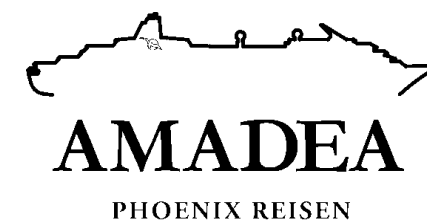
Glasierter Honig-Senf Rippchen
rauchiges Mais-Bohnen Kompott, gefüllte Abbey Kartoffeln

DESSERTS
Weiße Schokoladenschnitte mit Fruchtgrütze

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fusilli Nudelsalat mit Milano Salami

Cremige Fenchelgrün Suppe mit Shrimps

Paniertes Schollenfilet
mit Kartoffel-Radieschen Salat und Remouladensauce

Weiße Schokoladenschnitte mit Fruchtgrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Bananen Split Kaltschale

Zucchini Piccata mit Basilikum Spaghetti

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

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

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