



MITTAGESSEN
Pfingstmontag, 25. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Orientalischer Gemüse Couscous

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

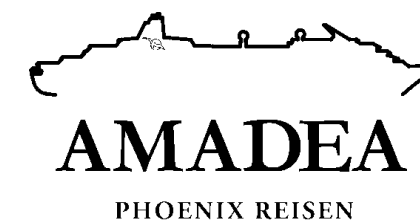
Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

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-Himbeerkuchen mit Walnusseis
Gemischtes Eis, Stachelbeeren, Baiser, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta 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

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

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

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