



MITTAGESSEN
Montag, 08. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mango & Kokos Sabayon

Salami Panini ~ Antipasti Salat ~ Aioli

SALAT
Indonesischer “Gado Gado” Rohkostsalat

SUPPEN
„Melpollesuppe”
Dänische Mehlklößchen Suppe mit Gemüsestreifen

Kopfsalatsuppe ~ Knoblauch Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Buntbarschfilet
Tikka Gewürzsauce ~ Auberginen ~ Joghurt Naan Brot

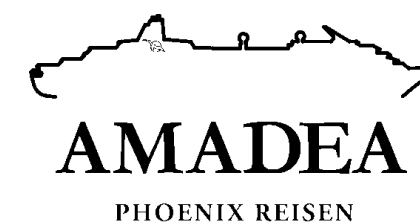
Balkan Reisfleisch
Spiegelei ~ Paprikaschoten ~ Schmand ~ Knoblauchbrot

“Aus der Mannschaftsküche”
Currywurst ~ Röstzwiebel ~ Krautsalat ~ Mayo ~ Fritten

DESSERTS
Nougatmousse-Kuchen mit Baileys-Bananen
Gemischtes Eis ~ Blaubeeren ~ Heidesand ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Zitronen-Pfeffer Dip ~ Dill Schmand ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Salami Panini ~ Antipasti Salat ~ Aioli

„Melpollesuppe”
Dänische Mehlklößchen Suppe mit Gemüsestreifen

Gebratenes Buntbarschfilet
Tikka Gewürzsauce ~ Auberginen ~ Joghurt Naan Brot

Nougatmousse-Kuchen mit Baileys-Bananen

JAPANISCHE SOMEN PASTA
Togarashi Soja Sauce ~ Edamame ~ Tofu ~ geröstete Ente

VEGETARISCHES MENÜ
Indonesischer “Gado Gado” Rohkostsalat

Kopfsalatsuppe ~ Knoblauch Croutons

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

Gemischtes Eis ~ Blaubeeren ~ Heidesand ~ Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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