



MITTAGESSEN

Sonntag, 21. Juni 2026

**Auf See / Kreuzen im Bottnischen Meerbusen
-Sommeranfang-**

VORSPEISEN

Tropischer Fruchtcocktail

Thunfischsalat mit Pringles Chips

SALAT

Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Zwiebelcremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Seelachsfilet

Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Schweinenackensteak

Pilzrahmsauce, Karotten Gemüse, Erbsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Canneloni Bolognese mit Mozzarella und Basilikumsauce

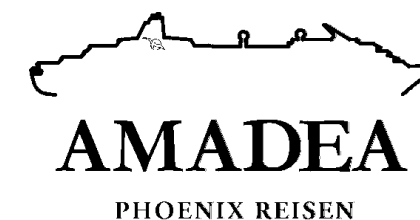
DESSERTS

Cheesecake, Litschi Sauce, Matcha Granola

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfischsalat mit Pringles Chips

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Schweinenackensteak

Pilzrahmsauce, Karotten Gemüse, Erbsenreis

Cheesecake, Litschi Sauce, Matcha Granola

VEGETARISCHES MENÜ

Tropischer Fruchtcocktail

Zwiebelcremesuppe mit Früchtebrot

Quesadilla, Rote Bohnencreme, Guacamole

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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