



MITTAGESSEN
Mittwoch, 29. Juli 2026
Erholung auf See /
Kreuzen in der Dänemarkstrasse

VORSPEISEN
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Mini-Frühlingsrollen mit Wakame, Ingwer und Soja

SALAT
Karibischer Cajun Gemüse-Obstsalat

SUPPEN
Minestrone mit Graupen

Zitronengras-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachsfilet im Backteig mit Krautsalat, Malzessig-Dip
und Pommes Frites

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

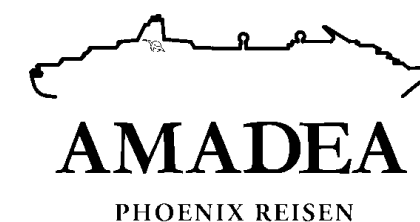
Bayerischer Leberkäse
mit Spiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

„Eisbecher Banana Joe“
Vanillieeis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Minestrone mit Graupen

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Mini-Frühlingsrollen mit Wakame, Ingwer und Soja

Zitronengras-Kräutercremesuppe

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

„Eisbecher Banana Joe“
Vanillieeis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

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