



MITTAGESSEN
Sonntag, 02. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Aperol-Minze Creme Fraiche

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT

Blattsalate mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE

„Eismeer Bouillabaisse“

Fisch, Miesmuscheln und Grönland Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

Hähnchen in Rotweinsauce
mit Champignons, Silberzwiebeln Speck und Tagliatelle

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

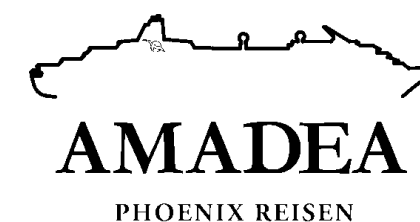
DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Whisky-Himbeeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Eismeer Bouillabaisse“

Fisch, Miesmuscheln und Grönland Shrimps im Dill-Gemüsesud
mit Meerrettich-Aioli und Roggen-Knäckebrot

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Aperol-Minze Creme Fraiche

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Whisky-Himbeeren, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €