



MITTAGESSEN
Samstag, 08. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Gorgonzola und Blätterteig

Pastrami-Sauerkraut Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet

Riesling-Muschelsauce, Butterkarotten, Safranreis

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Rindersaftgulasch mit Würstchen, Kohlrabi und Serviettenknödel

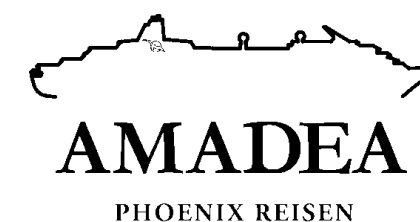
DESSERTS

Mini-Marmorgugelhupf mit Pistazieneis und Vanillecreme

Gemischtes Eis, Dörrobst, Granatapfelsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Oliven Hummus, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pastrami-Sauerkraut Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gedämpftes Forellenfilet

Riesling-Muschelsauce, Butterkarotten, Safranreis

Mini-Marmorgugelhupf mit Pistazieneis und Vanillecreme

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Gorgonzola und Blätterteig

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Linguini, gebackener Soja Tofu, Sweet Chili Gemüse

Gemischtes Eis, Dörrobst, Granatapfelsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €