



MITTAGESSEN
Dienstag, 11. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Bretonischer Calamari Salat

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

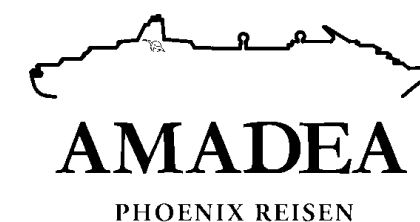
„Aus der Mannschaftsküche“
Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

DESSERTS
Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bretonischer Calamari Salat

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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