



MITTAGESSEN
Freitag, 14. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail „Virgin Bloody Mary“

Geflügel Empanada
mit Chimichurri Dip und Süßkartoffelcreme

SALAT

Grauben-Gemüsesalat mit Früchten

SUPPEN

Tafelspitz Essenz mit Nudeln, Fleisch und Gemüse

Cremige Rotkohlsuppe mit Kümmel Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Pfirsich Sauce, Grillgemüse, Basmati Reis

Crispy Fried Chicken
Super knusprige Hähnchenkeule, Eisbergsalat, Sriracha Dip, Nuggets

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsleber & Kalbsnieren in Pommery Senfsauce mit Rosenkohl,
Birne und Kartoffelstampf

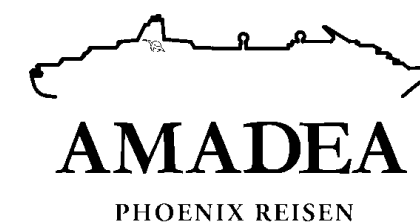
DESSERTS

Pure Caribe Crepe Suzette, Ananaskompott, Vanilleeis

Kirscheis, Kirschenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Garlic Butter, Honey-Mustard Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Empanada
mit Chimichurri Dip und Süßkartoffelcreme

Tafelspitz Essenz mit Nudeln, Fleisch und Gemüse

Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Pfirsich Sauce, Grillgemüse, Basmati Reis

Kirscheis, Kirschenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grauben-Gemüsesalat mit Früchten

Cremige Rotkohlsuppe mit Kümmel Croutons

„Chef Riaan´s Chakalaka Pasta“
Rigatoni mit würziger Tomaten-Bohnen Sauce, Karotten Chips und Tofu

Pure Caribe Crepe Suzette, Ananaskompott, Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

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

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