



MITTAGESSEN
Mittwoch, 26. August 2026
Auf See / Kreuzen im Nordpolarmeer

VORSPEISEN

Tropischer Fruchtcocktail

Mediterraner Thunfischsalat

SALAT

Pipirrana Sommersalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE

Sojaflocken-Zackenbarschfilet
Asia Sauce, Wok Gemüse, Filipino Bratreis

Gekochte Ochsenbrust
Meerrettichsauce, Bouillon-Gemüse, Kartoffel-Röstzwiebel Schmarrn

„Aus der Mannschaftsküche“
Spanferlkeule, Weißbier Sauce, lauwarmen Krautsalat, Brezenknödel

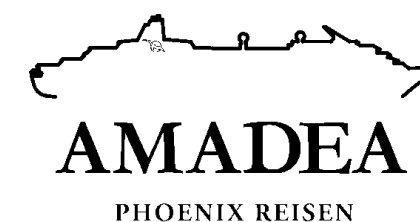
DESSERTS

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Thunfischsalat

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Gekochte Ochsenbrust
Meerrettichsauce, Bouillon-Gemüse, Kartoffel-Röstzwiebel Schmarrn

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Fruchtcocktail

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

Spinat-Käse Toast mit Spiegelei und Tomaten-Hollandaise

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

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