



MITTAGESSEN
Samstag, 29. August 2026
Kreuzen im Nordpolarmeer

VORSPEISEN
Früchtecocktail mit Honig

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT
Romesco Gurkensalat mit Mandeln

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Zwieback-Klößchen

Rote Rüben Suppe

HAUPTGERICHTE
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Wildschwein-Curry
Mango-Chutney, Gemüse, Sesam-Schupfnudeln, Koriander Dip

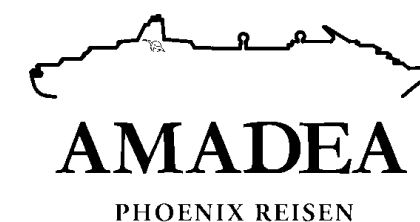
„Aus der Mannschaftsküche“
Putenbrust Gyros, mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Preiselbeer-Schoko Palatschinken mit Eiscreme und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

Rinderkraftbrühe mit Zwieback-Klößchen

Wildschwein-Curry
Mango-Chutney, Gemüse, Sesam-Schupfnudeln, Koriander Dip

Preiselbeer-Schoko Palatschinken mit Eiscreme und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Früchtecocktail mit Honig

Rote Rüben Suppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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