



MITTAGESSEN
Freitag, 04. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Bretonischer Calamari Salat

Knusprige Kaninchen-Praline mit Chili-Joghurt

SALAT
Sellerie-Trauben Salat mit Gorgonzola

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Minestrone mit weißen Bohnen

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran Mayonnaise und Knusper Baguette

Schweinerücken-Steak
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

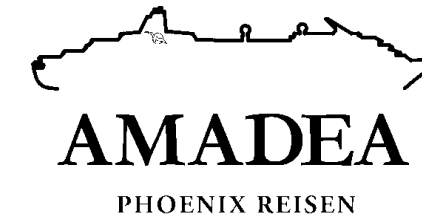
„Aus der Mannschaftsküche“
Kaltes Roastbeef mit Remoulade, Mixed Pickles und Bratkartoffeln

DESSERTS
Schokoladen-Vanille Windbeutel mit Mango

Stracciatella-Karamell Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Honig-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bretonischer Calamari Salat

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Schweinerücken-Steak
Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Schokoladen-Vanille Windbeutel mit Mango

VEGETARISCHES MENÜ
Sellerie-Trauben Salat mit Gorgonzola

Minestrone mit weißen Bohnen

Gelbes Linsen Dal
Gurken Lassi, Naan Brot, Basmati-Kokosnussreis

Stracciatella-Karamell Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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