



MITTAGESSEN
Freitag, 18. September 2026
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange, Joghurt-Honig Crème, Granola

Chefs balinesischer Sambal-Hähnchen Wrap

SALAT

Gerösteter Zucchini-Kichererbsen Salat

SUPPEN

Asiatische Gewürzwunder Suppe

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Nordsee Seelachsfilet im Bier-Backteig mit Cole Slaw
Essig Mayonnaise und Pommes Frites

Paprika Rahmgulasch

Schmorgemüse, mediterraner Reis, Knoblauch Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

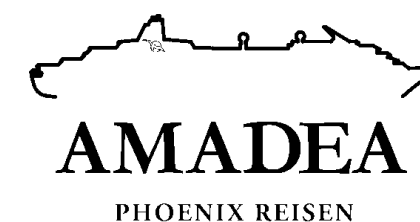
DESSERTS

Buttermilch Waffel, Kirschenkompott, Kirscheneis, Sahne

Stracciatella-Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Crème de Ratatouille, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Chefs balinesischer Sambal-Hähnchen Wrap

Asiatische Gewürzwunder Suppe

„Fish & Chips“
Nordsee Seelachsfilet im Bier-Backteig mit Cole Slaw
Essig Mayonnaise und Pommes Frites

Stracciatella-Baileys Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit & Orange, Joghurt-Honig Crème, Granola

Kohlrabicremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Buttermilch Waffel, Kirschenkompott, Kirscheneis, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

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