



MITTAGESSEN
Dienstag, 22. September 2026
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler, Karottensalat, Cumberland Dip

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Paprika-Rahmgulasch

mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

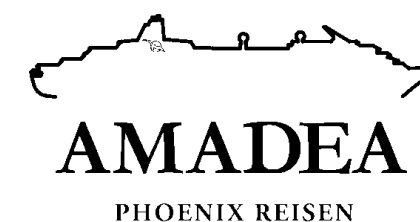
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Kraftbrühe mit Graupen

Paprika-Rahmgulasch
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler, Karottensalat, Cumberland Dip

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse Sugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €