



MITTAGESSEN
Freitag, 25. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Geröstete Calamari „Thai Style“

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Bier-Käsesuppe mit Knoblauch Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Kalbs-Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

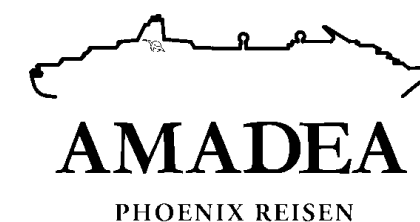
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Matcha-Biskuit Roulade mit Apfelmus und Baileys Eis

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Montreal Dip, Chipolte Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Calamari „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Kalbs-Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

Matcha-Biskuit Roulade mit Apfelmus und Baileys Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Bier-Käsesuppe mit Knoblauch Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50