



MITTAGESSEN
Freitag, 02. Oktober 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Tropischer Fruchtcocktail

Thunfischsalat mit Kartoffeln, Kichererbsen und Eiern

SALAT
Portugiesischer Bauernrsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

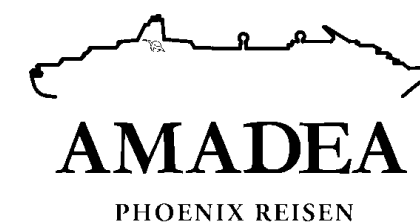
„Aus der Mannschaftsküche“
Canneloni Bolognese mit Mozzarella und Basilikumsauce

DESSERTS
Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Grüner Apfeleis, Litschi Sauce, Portwein-Feigen, Zimtsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfischsalat mit Kartoffeln, Kichererbsen und Eiern

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Fruchtcocktail

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

Spinat-Käse Toast mit Spiegelei und Tomaten-Hollandaise

Grüner Apfeleis, Litschi Sauce, Portwein-Feigen, Zimtsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

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