



MITTAGESSEN
Samstag, 11. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Kalbszungen Salat mit Meerrettich Creme

SALAT

Farfalle Pasta Salat mit Pinienkernen

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Bananen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeereengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbszungen Salat mit Meerrettich Creme

Asiatische Glasnudelsuppe

Nordsee Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeereengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Bananen Kaltschale

Zucchini-Gemüse Lasagne mit Frischkäsesauce und Tofu

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,25 l 8,00 €

2025 Skraalhans Rosé Pinotage, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,25 l 8,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin