



MITTAGESSEN
Freitag, 19. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Chili-Limonen-Hähnchenbrust mit Avocado-Tacos

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierflocken

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Cornflakes-Käse-Putenrolle
Sauce Tatar, Fenchel-Grapefruit-Chutney, Wedges

Skandinavischer Kalbsfleischstrudel
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

DESSERT
Orangenkuchen mit Grand Marnier-Creme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Chili-Limonen-Hähnchenbrust mit Avocado-Tacos

Kraftbrühe mit Eierflocken
Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Orangenkuchen mit Grand Manier Creme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante weiße Bohnensuppe

Linguine „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüsse

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

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

Chateau Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côtes de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €

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