



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 21. Juni 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

**SALAT**

Kartoffelsalat mit Erbsen und Radieschen

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Madras Currysuppe

**HAUPTGERICHTE**

Scandic Fisch- und Meeresfrüchteintopf  
mit Meerrettich-Dill-Schmand und Roggen-Knäckebrot

Filipino Pork Adobo“  
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

Norwegischer Labskaus  
Rinderschmorbraten, Kartoffel-Rote Bete-Stampf, Spiegelei

**DESSERT**

Vanille-Sommerboller mit Beeren

Fjord Trollkrem mit Erdbeereis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, grüne-Oliven-Tapenade, Estragon-Creme, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Trockenobst-Hackbällchen

Scandic Fisch- und Meeresfrüchteintopf  
mit Meerrettich-Dill-Schmand und Roggen-Knäckebrot

Vanille-Sommerboller mit Beeren

**VEGETARISCHES MENÜ**

Kartoffelsalat mit Erbsen und Radieschen

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“  
Rigatoni mit 4-Käse-Sauce und Basilikumgemüse

Fjord Trollkrem mit Erdbeereis

**WEINEMPFEHLUNG**

Sommerliebe Cuvée, Herxheim,  
trocken  
Pfalz / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb, Herxheim,  
trocken  
Pfalz / Deutschland  
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*