



MITTAGESSEN
Mittwoch, 08. Juli 2026
Auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit dreierlei Eierstich

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeißerfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika-Letscho, Pommes

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce und Kartoffel-Röstzwiebelstampf

DESSERT
Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Kraftbrühe mit dreierlei Eierstich

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Togarashi-Gurkensalat

Blumenkohlcremesuppe

Kürbisrisotto mit Waldpilzen, Kernen und Kräutercreme

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, 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*