



MITTAGESSEN
Dienstag, 25. August 2026
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäse-Wrap mit Ei und Worcester-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Nordmann-Gemüsesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet

Bruschetta-Sauce, Gemüsereis, Knoblauch-Baguette

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Asia-Gemüse und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, *Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERT

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Melonen-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäse-Wrap mit Ei und Worcester-Dip

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratenes Buntbarschfilet

Bruschetta-Sauce, Gemüsereis, Knoblauch-Baguette

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Nordmann-Gemüsesuppe mit Pumpernickel

Süßkartoffelgratin

gebackene Kichererbsen, Dattel-Minze-Joghurt

Bananen- und Erdbeereis, Melonen-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, Winzergenossenschaft

Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb,

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

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