



MITTAGESSEN
Donnerstag 17. September 2026
Auf See

VORSPEISEN
Dreierlei Melone mit Aperol-Joghurt

*Fisch-Ceviche mit Glasnudeln

SALAT
Süßkartoffel-Kimchi Salat

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Bouillabaisse Sauce, Ofengemüse, Kartoffelcreme

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Schupfnudeln

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl, Polenta

DESSERT
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Pistazieneis, Himbeerkompott, 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, Thunfisch-Chili Mayo, Schwarze Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
*Fisch Ceviche mit Glasnudeln

Solijanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Schupfnudeln

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Süßkartoffel-Kimchi Salat

Zitronengras-Nudelsuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

Château Mazetier
Saint-André-du-Bois
Côte 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