



MITTAGESSEN
Samstag 19. September 2026
Auf See

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella-Smoothie

„Classic BLT-Sandwich“
Brioche-Brötchen mit Speck, Eisbergsalat, Tomate und Pickles-Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Avocado-Dressing

SUPPEN
Indonesische „Bihun“-Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
Super-Crunch-Schollenfilet
Grüne Erbsen Tatar, Karottensalat, Hasselbackspotatis

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Apfelkompott, Rosenkohl, Selleriecreme

„Rocky Mountain Pie“
Hackfleisch-Kartoffel-Käseauflauf mit cremiger Pilz-Specksauce

DESSERT
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Eierlikör-Eisbecher

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, Joghurt-Minze Sauce, Pesto Rosso Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
„Classic BLT-Sandwich“
Brioche-Brötchen mit Speck, Eisbergsalat, Tomate und Pickles Dip

Indonesische „Bihun“-Nudelsuppe

Super-Crunch-Schollenfilet
Grüne Erbsen Tatar, Karottensalat, Hasselbackspotatis

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Gemüse-Ziegenkäse-Cannelloni mit Oliven-Kräuter-Sauce

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

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