



MITTAGESSEN

Freitag, 27. März 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Weintrauben mit Walnussöl-Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT

Lollo Rosso-Orangensalat

SUPPEN

Asiatische Nudelsuppe

Pfirsich Melba Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

„Pollo a la Brasa“
Brathähnchen mit grüner Sauce, Gartensalat und Pommes frites

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee
Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, weiße Bohnen Tapenade, Zwiebel Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Pfirsich Melba Kaltschale

„Pollo a la Brasa“
Brathähnchen mit grüner Sauce, Gartensalat und Pommes frites

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Walnussöl-Zimtsabayon

Asiatische Nudelsuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

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 unserem Küchenchef oder Servicepersonal.