



MITTAGESSEN

Dienstag, 31. März 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Schinkenbraten-Pfannkuchen Wrap mit BBQ Ranch Dip

SALAT

Minze & Chili Eisbergsalat mit Papaya

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Tropische Früchte Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteig Strudel

Senf Aioli, cremiger Wirsingkohl, gebratene Polenta

Hühnerfrikassee

Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce und Kartoffelpüree

DESSERTS

Freddy's Pfirsich Melba Cheesecake

Apfel Fantasie Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Leinsamen Crème-Fraîche, Tuna Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee

Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Freddy's Pfirsich Melba Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Minze & Chili Eisbergsalat mit Papaya

Tropische Früchte Kaltschale

Käse Tortellini Gratin mit gemischtem Genovese Salat

Apfel Fantasie Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Medalla Real Reserva

Sauvignon Blanc

Santa Rita, Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

2025 Intipalka Rosé

Syrah

Ica, Peru

0,25 l • € 6,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.