



MITTAGESSEN

Freitag, 17. April 2026

Nassau / Bahamas

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Erdbeer-Chia Samen Kaltschale

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Lachs-Shrimps Soufflé
mit Dill-Buttersauce, Romanesco und Mandelreis

Geschmorte Rinderroulade
Rotweinsauce, Röstzwiebel, Wurzelgemüse, Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Panierte Kalbszunge, Remoulade, Gurkensalat, Kräuterkartoffeln

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Tapenade, Habanero Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Geschmorte Rinderroulade
Rotweinsauce, Röstzwiebel, Wurzelgemüse, Spätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Erdbeer-Chia Samen Kaltschale

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Familia Breستي

Canelones ,Uruguay

0,25 l • € 6,90

2024 Cabernet Sauvignon

Familia Breستي

Canelones ,Uruguay

0,25 l • € 6,90

* 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 Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.