



MITTAGESSEN

Mittwoch, 29. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Birnen Cocktail mit Zirberol Punsch

Salami-Käse Panini mit Buffalo Ranch Dip

SALAT

Karotten-Kürbis-Papayasalat

SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Laksa Nudelsuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Mandeln, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kurkuma Aioli, Ziegenkäse Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Käse Panini mit Buffalo Ranch Dip

Laksa Nudelsuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Mandeln, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Birnen Cocktail mit Zirberol Punsch

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Champignon-Erbсен Flammkuchen mit Gurken-Feta Salat

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Medalla Real Reserva
Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Concha y Toro Frontera
Valle Central, Chile

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.