



MITTAGESSEN

Donnerstag, 30. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Matjes-Knäckebrot Häppchen

SALAT

Red Skin Kartoffelsalat mit Käse und Speck

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Weißer Bohnensuppe mit Knoblauch Croutons

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrassenfilet
Koriandersauce, Chipotle Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Gefüllte Spanferkelkeule
Portweinsauce, grüne Bohnen, Thymiankartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsfrikadellen mit Zwiebelsauce, Wirsing und Schupfnudeln

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Nicht Birne Helene, sondern Birne ROBERTA ...

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Raz el Hanout-Butter, Yuzu-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes-Knäckebrot Häppchen

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Gefüllte Spanferkelkeule
Portweinsauce, grüne Bohnen, Thymiankartoffeln

Nicht Birne Helene, sondern Birne ROBERTA ...

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Weißer Bohnensuppe mit Knoblauch Croutons

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Orangenkuchen mit Quarkcreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

* 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.