



MITTAGESSEN

Freitag, 01. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte Cocktail „Margarita“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Selleriecremesuppe mit Walnussöl

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamico-Rotweinsauce, Estragon-Gemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“

Hähnchenbrust Souvlaki mit Tzatziki, Fladenbrot
und Gemüsereis

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Obstsalat, Kokos-Rum Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kräuter-Butter, Jalapeño-Käse Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamico-Rotweinsauce, Estragon-Gemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte Cocktail „Margarita“

Selleriecremesuppe mit Walnussöl

Linsen Dahl mit Koriander-Joghurt, Papadam und Basmati Reis

Gemischtes Eis, Obstsalat, Kokos-Rum Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Familia Bresesti

Canelones, Uruguay

0,25 l • € 6,90

2024 Cabernet Sauvignon

Familia Bresesti

Canelones, Uruguay

0,25 l • € 6,90