



MITTAGESSEN

Sonntag, 03. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Gegrillter Fischsalat mit Kroepoek

SALAT

Radicchio Salat mit Feigen und Granatapfel Dressing

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Meeresfrüchte Ragout, Gemüse-Paella, Tomatenbrot

Puten Cordon Bleu

Cocktailsauce, Mischgemüse, Pommes Frites

„Sonntagsbraten“

Knoblauch Schweinenacken mit Dunkelbiersauce, Kümmelkohl
und Kartoffelknödel

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Leinsamen-Basilikum Pesto, Paprika-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillter Fischsalat mit Kroepoek

Asiatische Glasnudelsuppe

Puten Cordon Bleu

Cocktailsauce, Mischgemüse, Pommes Frites

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe mit Croutons

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

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