



MITTAGESSEN

Montag, 04. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Glühwein-Apple Cocktail

Hackepeter mit Eier-Lauch Salat und Schwarzbrot

SALAT

Grüner Gemüsesalat mit Feigen-Senf Dressing

SUPPEN

Pilz-Miso Suppe mit Glasnudeln

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Fisch-Meeresfrüchte Soufflé

Sardellensauce, Spinat, Red Skin Kartoffeln

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Geschmorte Kalbszunge

Paprika-Tomaten Kompott, grüne Bohnen, Polenta Creme

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Piri Piri-Butter, Soja-Sesam Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hackepeter mit Eier-Lauch Salat und Schwarzbrot

Solijanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Glühwein-Apple Cocktail

Pilz-Miso Suppe mit Glasnudeln

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Familia Bresesti

Canelones, Uruguay

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Queirolo,

Canete, Ica, Peru

0,25 l • € 6,90