



MITTAGESSEN

Donnerstag, 07. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Birnen Cocktail „Calimocha“

Bauernsülze mit Lauch-Rettich Salat

SALAT

Gemüse-Obstsalat mit Raz el Hanout Dressing

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Calderiada de Peixe“

Fisch & Meeresfrüchtesuppe mit Kartoffeln, Gemüse, Olivenbrot
und Safran-Zitronen Aioli

Gebratene Kalbsleberschnitte

Preiselbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

„Aus der Mannschaftsküche“

Panierte Hähnchenkeule mit Kürbiskern Remoulade
und Gurken-Kartoffelsalat

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Spinat-Joghurt Dip, Bier-Käse Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauch-Rettich Salat

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Preiselbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Birnen Cocktail „Calimocha“

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Concha y Toro Frontera

Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,50

2025 Malbec

Queirolo,

Cañete Ica, Peru

0,25 l • € 6,50