



MITTAGESSEN

Samstag, 09. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Piri Piri-Fleischsalat mit Kichererbsen

SALAT

Lauch-Apfel Salat mit Blauschimmelkäse Dressing

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Rotkohlcremesuppe mit Sauerrahm

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Truthahn Rollbraten
Pfeffersauce, Röstgemüse, Selleriepüree

„Linguini & Cevapcici“
mit Ajvar-Cremesauce, Paprikaschote und Bergkäse

DESSERTS

Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kräuter Pesto Creme, Tahini Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Truthahn Rollbraten
Pfeffersauce, Röstgemüse, Selleriepüree

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Lauch-Apfel Salat mit Blauschimmelkäse Dressing

Rotkohlcremesuppe mit Sauerrahm

Gefüllte Zucchini Boote
mit Basilikum-Tomatensauce und Gemüse-Couscous

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Santiago Queriolo

Valle Ica, Peru

0,25 l • € 6,90

2025 Cabernet Sauvignon

Casillero del Diablo

Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90