



MITTAGESSEN

Montag, 11. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kalbszungensalat mit gegrilltem Radicchio

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeeressig-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Butterkartoffeln

Chicken Tikka Masala
Gurken-Raita, Papadum, Basmatireis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Ofenkartoffeln, Kräuter-Sauerrahm

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Romanesco Dip, Surimi Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalbszungensalat mit gegrilltem Radicchio

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Chicken Tikka Masala
Gurken-Raita, Papadum, Basmatireis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Gelbe Linsensuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

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