



MITTAGESSEN

Mittwoch, 13. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex-Mex-Käse Sticks mit Jalapeño-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Französische Dressing

SUPPEN

Miso-Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Adria-Barschfilet

Rouille-Sauce, gegrillte Tomaten, Bandnudeln

Gekochtes Rinderbruststück

Meerrettich-Apfel-Sauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo-Hackbraten mit Barbecue-Sauce, Ranch-Salat
und Kartoffel-Mais-Püree

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfel-Sauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauch-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex-Mex-Käsesticks mit Jalapeño-Dip

Miso-Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse

Gekochtes Rinderbruststück

Meerrettich-Apfel-Sauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfel-Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupenstrudel mit Geschmorter Weißkohl

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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