



MITTAGESSEN

Samstag, 16. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäse-Röllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Nordische Bier-Roggenbrot-Suppe mit Walnussöl

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Rinderragout Nordskoggryte“
Kräuterchampignons, Röstzwiebeln, Butterkarotten, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Eisbecher „Fjord Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäse-Röllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Nordische Bier-Roggenbrot-Suppe mit Walnussöl

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikum-Gemüse

Eisbecher „Fjord Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

WinzerGenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50