



MITTAGESSEN

Donnerstag, 28. Mai 2026
Auf See

VORSPEISEN

Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Elchsalami Brösel

HAUPTGERICHTE

Hanseaten Pannfisch
körnige Mostrich Sauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Kalbsrahmgulasch
Sauerrahm, Paprikaschote, Tagliatelle, Knoblauchbrot

Blutwurst-Frikadelle
mit Bratensauce, Schmorzwiebeln, Apfel-Sauerkraut
und Kartoffelpüree

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Elchsalami Brösel

Hanseaten Pannfisch
körnige Mostrich Sauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Gebackener Camembert
Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50