



MITTAGESSEN

Mittwoch, 17. Juni 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Mango mit Kokos-Sabayon

Farfalle-Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Indonesischer “Gado Gado” Rohkost-Salat

SUPPEN

Frittaten-Rindsuppe mit Gemüse

Kopfsalatsuppe ~ Knoblauchcroutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet

Tikka-Gewürzsauce ~ Zucchini ~ Joghurt-Naan-Brot

Kalbsleber & Nierchen in Madeira Sauce

Glühwein-Apfelspalten ~ Rote Bete ~ Kartoffel-Zwiebelpüree

“Aus der Mannschaftsküche”

Currywurst ~ Röstzwiebel ~ Krautsalat ~ Mayo ~ Fritten

DESSERTS

Schokopudding mit Vanillesauce & Himbeerkompott

Gemischtes Eis ~ Birnen ~ Spritzgebäck ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Zitronen-Pfeffer Dip ~ Dill Schmand ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Farfalle-Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

Frittaten-Rindsuppe mit Gemüse

Gebratenes Buntbarschfilet

Tikka-Gewürzsauce ~ Zucchini ~ Joghurt-Naan-Brot

Schokopudding mit Vanillesauce & Himbeerkompott

PASTA

Tagliatelle „Pomodoro“

Tomatensauce ~ Gemüse, Hackfleisch-Mozzarella-Bällchen

VEGETARISCHES MENÜ

Indonesischer “Gado Gado” Rohkost-Salat

Kopfsalatsuppe ~ Knoblauchcroutons

Chili sin Carne ~ Guacamole ~ Süßkartoffel Wedges

Gemischtes Eis ~ Birnen ~ Spritzgebäck ~ Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Concha y Toro Frontera

Valle Central, Chile

0.25 l • 6,90 €

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50