



MITTAGESSEN

Dienstag, 30. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Kiwi-Bananen mit Cointreau-Zuckersirup

Salami-Sandwich mit Basilikum-Dip

SALAT

Karotten-Kürbis-Melonen-Salat

SUPPEN

Gemüsebrühe mit Eierstich

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Fleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rum-Sahne

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Sandwich mit Basilikum-Dip

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräutermayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken-Granola, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi-Banane mit Cointreau-Zuckersirup

Gemüsebrühe mit Eierstich

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rum-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Santiago Queirolo

Valle Ica, Peru

0,25 l • € 6,90

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50