



MITTAGESSEN

Montag, 06. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Cocktail mit Tomaten-Tzatziki

Cornflakes-Metbällchen, Süßkartoffelcreme, Sweet Chili Mango

SALAT

Weißbohnen-Avocadosalat mit Nachos

SUPPEN

Kraftbrühe mit Biskuit-Kräuter Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Lachsfrikadelle & Spiegelei
Garnelen-Remoulade, Speckgemüse, Bratkartoffeln

Kalbsrahmgulasch
mit Blumenkohl, Gnocchi und Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“
Enten-Frühlingsrolle mit Sojasauce, Sambal, Gemüse und Reis

DESSERTS

Kirsch-Crepés mit Nougat und Kirscheis

Gemischtes Eis, Früchten, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Cocktail mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Biskuit-Kräuter Schöberl

Lachsfrikadelle & Spiegelei
Garnelen-Remoulade, Speckgemüse, Bratkartoffeln

Kirsch-Crepé mit Nougat und Kirscheis

VEGETARISCHES MENÜ

Weißbohnen-Avocadosalat mit Nachos

Rosenkohlcremesuppe

„Pasta Bololinse“
Farfalle mit Tomaten-Linsen-Sauce, Zucchini und Grana Padano

Gemischtes Eis, Früchte, Himbeersauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Santiago Queirolo

Valle Ica, Peru

0,25 l • € 6,90

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50