



MITTAGESSEN
Freitag, 10. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Teufel-Fleischsalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananas-Sauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Kasseler Nackenbraten
Kümmelsauce, Speck-Sauerkraut, Kartoffelpüree

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricotta-Sauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Keks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Kasseler Nackenbraten
Kümmelsauce, Speck-Sauerkraut, Kartoffelpüree

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Gemüsecremesuppe

Pizzaschnitte Margarita mit gemischtem Salat

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Keks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Concha y Toro Frontera
Valle Central, Chile
0,25 l • € 6,90

2021 Covila Crianza
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50

*„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“*