



MITTAGESSEN

Dienstag, 28. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex-Mex-Käsesticks mit Jalapeño-Dip

SALAT

Pak Choi mit Miso Dressing und Nori

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Adria Barschfilet

Rouille-Sauce, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex-Mex-Käsesticks mit Jalapeño-Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Kräuter-Champignon Flammkuchen mit Schmortomatensalat

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2025 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.“*