



MITTAGESSEN
Mittwoch, 05. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maître d’Hôtel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte
Preiselbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Haferflocken Karamell

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte
Preiselbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Haferflocken Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2025 Kaapzicht
Chenin Blanc
Stellenbosch / Südafrika, trocken
0,25 l • € 7,00

2025 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden / Deutschland, 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.“