



MITTAGESSEN

Montag, 17. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Zitronenhühnersuppe mit Reis und Erbsen

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

„Old Fashioned“ Milchreis
mit Rosinen, Apfelkompott und Walnüssen

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Zitronenhühnersuppe mit Reis und Erbsen

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Old Fashioned“ Milchreis
mit Rosinen, Apfelkompott und Walnüssen

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Sainte Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

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.“*