



MITTAGESSEN
Dienstag, 18. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Pochierter Apfel mit Agavensirup-Chia-Joghurt

Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Madeira Kalbszunge
mit glasiertem Möhrchen-Erbsengemüse und Polenta

DESSERTS
Schokoladen-Marzipankuchen mit Blutorangensauce

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Antipasti mit Focaccia

Soljanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schokoladen-Marzipankuchen mit Blutorangensauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

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.“