



## **MITTAGESSEN**

**Montag, 24. August 2026**

**Erholung auf See**

### **VORSPEISEN**

Nektarinen Cocktail

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

### **SALAT**

Knackiger Selleriesalat mit Mandeln

### **SUPPEN**

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Wildcremesuppe mit Pistaziensahne

### **HAUPTGERICHTE**

Flunderfilet im Curry-Backteig  
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“  
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“  
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

### **DESSERTS**

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Grünes Apfeleis, Fruchtsauce, Studentenfutter, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## **GEDECK**

Butter, Sardellenbutter, Arrabiata Dip, Brotauswahl

### **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Wildcremesuppe mit Pistaziensahne

Flunderfilet im Curry-Backteig  
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Grünes Apfeleis, Fruchtsauce, Studentenfutter, Sahne

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Nektarinen Cocktail

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

### **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.“*