



MITTAGESSEN
Donnerstag, 10. September 2026
Auf See

VORSPEISEN
Pochierte Zimtbirnen mit Sabayon

Ostsee Rote Bete Hering, Crème fraîche, Kartoffeln

SALAT
Gemischter Salat mit gehacktem Ei und grünem Dressing

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Spargelcremesuppe mit Pfeffer Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Dillsauce, Karotten Pudding, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Schwedisches Schmand Törtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Ostsee Rote Bete Hering, Crème fraîche, Kartoffeln

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schwedisches Schmand Törtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Pochierte Zimtbirnen mit Sabayon

Spargelcremesuppe mit Pfeffer Croutons

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Sainte Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

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.“