



MITTAGESSEN

Sonntag, 20. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Tropischer Mango Shake

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT

Chinakohlsalat mit Hoisin-Dressing

SUPPEN

Hühner-Miso Suppe

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

„Hanseaten Pfannfisch“

Senfkörnersauce, Spinat, Speck-Bratkartoffeln

„Unser Sonntags-Brathähnchen“

edelsüße Paprikasauce, Karotten, Erbsen, Kräuterreis

Kalbsleber & Nierchen

Balsamico-Cassis Sauce, Rosmarin Gemüse, Polenta Creme

DESSERTS

Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Hühner-Miso Suppe

„Hanseaten Pfannfisch“

Senfkörnersauce, Spinat, Speck-Bratkartoffeln

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tropischer Mango Shake

Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Spinat-Ziegenkäse Cannelloni mit Oliven-Artischocken Sauce

Vanillepudding mit Himbeeren

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.“