



MITTAGESSEN

Dienstag, 22. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeño Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Adria Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln

„Holsteiner Cordon Bleu“

getrübte Schnippelbohnen, Spiegelei, Butterkartoffeln

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Joghurt-Minz-Sauce, Pesto Rosso Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeño Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

„Holsteiner Cordon Bleu“

getrübte Schnippelbohnen, Spiegelei, Butterkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupenstrudel mit Gemüseragout

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

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.“