



MITTAGESSEN
Dienstag, 13. Oktober 2026
Civitavecchia / Italien

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Dana Blu Creme

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Lauch-Schmandsuppe mit Salamibröseln

HAUPTGERICHTE
Gegrillte Fischplatte
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Balsamico Rinderroulade
Rosinen Sauce, Wurzelgemüse, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhrrchen und Erbsenreis

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Melonen-Honig-Kompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Joghurt-Minz-Sauce, Pesto Rosso Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Dana Blu Creme

Lauch-Schmandsuppe mit Salamibröseln

Balsamico Rinderroulade
Rosinen Sauce, Wurzelgemüse, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Gebackener Camembert
Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Granatapfeleis mit Melone -Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc
Winzerengossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzerengossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
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.“