

MITTAGESSEN
Mittwoch, 26. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Gerösteter Oktopus „Thai Style“

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Kokosnuss-Pandan Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Jack's BBQ Spareribs
Jack Daniel BBQ Sauce, Cole Slaw, Pommes Frites

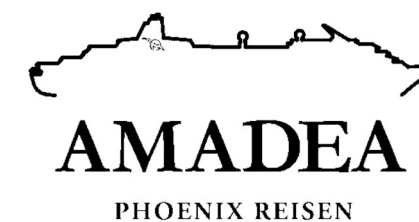
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Jack's BBQ Spareribs
Jack Daniel BBQ Sauce, Cole Slaw, Pommes Frites

Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Kokosnuss-Pandan Kaltschale

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50