

MITTAGESSEN
Freitag, 28. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Rum Cocktail

Bauernsülze mit Lauchsalat und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT
Raz el Hanout Gemüse-Obstsalat

SUPPEN
Minestrone mit Graupen

Mais-Erdnussbutter Kaltschale

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachsfilet im Backteig mit Krautsalat, Malzessig-Dip
und Pommes Frites

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

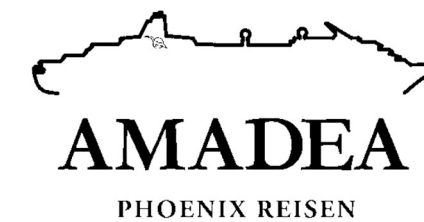
„Aus der Mannschaftsküche“
Gebratener Käse-Leberkäs, Spiegelei, Kartoffelsalat, Senf-Mixed Pickles

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

Stracciatellaeis, Schokoladenkeks, Kiwisauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicinger, Turmeric-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bananen-Rum Cocktail

Minestrone mit Graupen

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Raz el Hanout Gemüse-Obstsalat

Mais-Erdnussbutter Kaltschale

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

Stracciatellaeis, Schokoladenkeks, Kiwisauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc	2021 Château Mazetier
Weingut Herxheim / am Berg	Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50	0,25l € 6,50