



MITTAGESSEN
Freitag, 02. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Oktopus alla Plancha
mit Mojo Verde und Kichererbsencreme

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Frikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, breite Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Zwiebelsauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Keksstreusel

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomaten-Butter, Almogrote Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Oktopus alla Plancha
mit Mojo Verde und Kichererbsencreme

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Frikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, breite Bandnudeln

Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Keksstreusel

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

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