

MITTAGESSEN
Samstag, 06. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soja

SALAT

Karottensalat mit Datteln und Minze

SUPPEN

Risi-Bisi-Kraftbrühe mit Eierflocken

Cremige Mais-Erdnussbutter-Suppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

*Grillteller (Rind, Schwein, Käsekrainer)

Kräuterbutter, Brokkoli, Ofenkartoffel mit Schmand

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

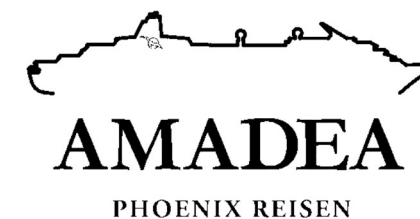
DESSERTS

Walnuss-Muffin, Granny-Smith-Apfel, Ahornsirup-Chantilly

Rum-Rosineneis, Ananas, Nougatsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soja

Risi-Bisi-Kraftbrühe mit Eierflocken

*Grillteller (Rind, Schwein, Käsekrainer)

Kräuterbutter, Brokkoli, Ofenkartoffel mit Schmand

Walnuss-Muffin, Granny-Smith-Apfel, Ahornsirup-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Cremige Mais-Erdnussbutter-Suppe

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Ofentomate und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananas, Nougatsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Liebling
Cuvee Q.b.A. Deutschland
0,25l € 6,50

2023 Liebling Rot
Cuvee Q.b.A. Deutschland
0,25l € 6,50

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.