

MITTAGESSEN
Dienstag, 23. September 2025
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

*Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Joghurtdressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Flädle

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„American Fish & Seafood Chowder“
Fisch- und Meeresfrüchte Suppe mit Safran-Knoblauch Aioli
und Knusper-Brioche Buns

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Gemüsereis und gemischtem Salat

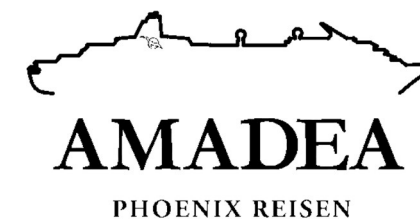
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Creamy Peanut, Waffel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
*Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Flädle

„American Fish & Seafood Chowder“
Fisch- und Meeresfrüchte Suppe mit Safran-Knoblauch Aioli
und Knusper-Brioche Buns

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Creamy Peanut, Waffel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
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.