

MITTAGESSEN
Dienstag, 30. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Makrelen Rillette
rote Zwiebel Pickles, Meerrettich, Pumpernickel

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken
Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Gegrilltes Schweinenacken Steak
Jamaica Jerk-Gewürzgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Ein Seemanns Klassiker“
Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

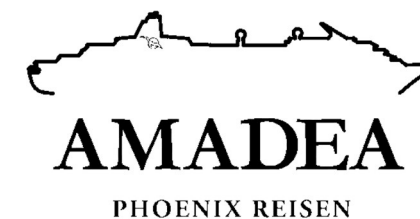
DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Bacon Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Makrelen Rillette
rote Zwiebel Pickles, Meerrettich, Pumpernickel

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gegrilltes Schweinenacken Steak
Jamaica Jerk-Gewürzgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Kräutercremefraich

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50