

**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 28. Oktober 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Orangen-Kiwi Cocktail

Geröstete Calamari „Thai Style“

**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, Kohlrabi, Artischocken, Zuckerschoten, Fettuccine Nudeln

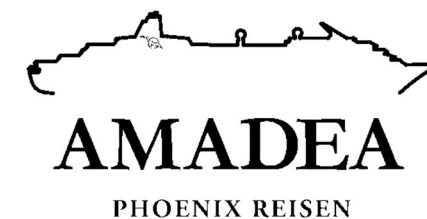
„Aus der Mannschaftsküche“  
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

**DESSERTS**  
Schokoladenmousse mit Himbeeren und Vanille Chantilly

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Gerösteter Calamari „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Frikassee  
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckerschoten, Fettuccine Nudeln

Schokoladenmousse mit Himbeeren und Vanille Chantilly

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

**WEINEMPFEHLUNG**

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

2021 Spätburgunder Rose  
Weingut Salwey  
Baden / Deutschland  
0,25l € 6,50