



MITTAGESSEN
Montag, 12. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

„Bistek Tagalog“
Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Maccaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Bananeneis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Rosmarinbutter, Sambal Chili Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Bananeneis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €