



MITTAGESSEN
Freitag, 13. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Gebratene Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Kasseler Nacken Steak

Ahornsirup Gravy, geschmorter Apfel-Zwiebel-Salat, Kartoffelstampf

Hähnchenbrust-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Rustikale Kartoffeln

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Karottenkuchen-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Kasseler Nacken Steak

Ahornsirup Gravy, geschmorter Apfel-Zwiebel-Salat, Kartoffelstampf

Karottenkuchen-Eisbecher

VEGETARISCHES MENU

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Schokoladenpudding mit Keks

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 €