



MITTAGESSEN
Samstag, 21. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fischfrikadelle in Dillsauce mit Safran-Kartoffelcreme

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Zucchinicremesuppe mit Dörripflaumen

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Seelachsfilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust
Masala-Zitronensauce, Rahmspinat, Risottopätzchen

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS
„Riskrem“
Milchreis, Erdbeerkompott und Sahne

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fischfrikadelle in Dillsauce mit Safran-Kartoffelcreme

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Gebratene Hähnchenbrust
Masala-Zitronensauce, Rahmspinat, Risottopätzchen

„Riskrem“
Milchreis, Erdbeerkompott und Sahne

VEGETARISCHES MENU
Früchte Smoothie „Tropicana“

Zucchinicremesuppe mit Dörripflaumen

Spinat-Ravioli
geröstete Paprikasauce, Basilikum-Erbesen

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €