



MITTAGESSEN
Montag, 30. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Grüne Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS
Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENU
Scharfer Thai Glasnudelsalat

Grüne Linsensuppe

Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

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 €