



MITTAGESSEN
Freitag, 24. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Meeresfrüchte Ceviche
mit Sommer-Salsa und schwarzem Knoblauch

SALAT
Fenchel-Orangen Salat

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Kalte Mandarinsuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Gebratenes Nackensteak
Whisky Sauce, Caesar Salat, Knoblauch Kartoffeln

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

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit Eierlikörsauce
Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Ceviche
mit Sommer-Salsa und schwarzem Knoblauch

Kalte Mandarinsuppe mit Ingwer

Gebratenes Nackensteak
Whisky Sauce, Caesar Salat, Knoblauch Kartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Eierlikörsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

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

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