



MITTAGESSEN
Donnerstag, 13. November 2025
At Sea

VORSPEISEN

Knoblauch-Frittata mit scharfer Paprika Creme

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

SALAT

Bambus-Kürbis Salat mit Aprikosen Vinaigrette

SUPPEN

Geflügelcremesuppe

Pfirsich Melba Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Kartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Barbecue-Hähnchen Burger mit Maiskolben
und Kochbananen Chips

DESSERTS

Erdbeer-Holundertörtchen mit Joghurtcreme

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig

Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Kartoffeln

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Knoblauch-Frittata mit scharfer Paprika Creme

Pfirsich Melba Kaltschale

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmörter Birne und Quark

Erdbeer-Holundertörtchen mit Joghurtcreme

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 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von
unserer Küchenchefin