



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



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinkencreme, Brotauswahl

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 geschmorter 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