



MITTAGESSEN
Freitag, 28. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Multi-Vitamin Fruchtcocktail

Räuchermakrele “Latino Style”
mit Pico de Gallo, Avocado Creme und Taco Chips

SALAT
Gemischter Salat mit Papaya-Ingwerdressing

SUPPEN
Hühnersuppe mit Bambus

Maiscremesuppe mit Habanero Chili

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knusper-Baguette

Trockenfrüchte-Schweinerücken
Aquavit-Sahnesauce, Thymiangemüse, Kartoffelgratin

Lasagne „Genovese“
Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Rucola

DESSERTS
Aprikosenroulade mit Kompott und Malagaeis

Vanilleeis, Kirschen, Schoko-Fudge, Eierlikör, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Puszta-Aufstrich, süßer Soja Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räuchermakrele “Latino Style”
mit Pico de Gallo, Avocado Creme und Taco Chips

Hühnersuppe mit Bambus

Trockenfrüchte -Schweinerücken
Aquavit-Sahnesauce, Thymiangemüse, Kartoffelgratin

Vanilleeis, Kirschen, Schoko-Fudge, Eierlikör, Sahne

EIN KLASSIKER
Unsere Currywurst mit Krautsalat, Mayo und Fritten

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Papaya-Ingwerdressing

Maiscremesuppe mit Habanero Chili

Überbackene Gemüse-Dinkelpalatschinken mit Rahmspinat

Aprikosenroulade mit Kompott und Malagaeis

WEINEMPFEHLUNG

Liebingswein Cuvée weiß, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Liebingswein Cuvée rot, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
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*