



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 15. August 202**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Zitrusfrüchte Cocktail „Margarita“

Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

### SALAT

Artischockensalat mit Oliven

### SUPPEN

Sellerie-Essenz mit Schöberl

Skandinavische Fischsuppe

### HAUPTGERICHTE

Pinienkern-Kräuter Fischfilet  
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Kalbsrahmgulasch  
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“  
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

### DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Wasabicreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Skandinavische Fischsuppe

Kalbsrahmgulasch  
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

### VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Oliven

Sellerie-Essenz mit Schöberl

Broccoli-Marsala mit gegrillter Ananas und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

### WEINEMPFEHLUNG

**2020 Riesling „Volratz“**  
Schloss Vollrads  
Rheingau, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2018 Covila Crianza**  
Tempranillo  
Rioja, Spanien, trocken  
**0,25 l • € 6,50**