



MITTAGESSEN

Sonntag, 16. März 2025
Erholung Auf See

VORSPEISEN

Obstsalat mit Orangenpunsch

Gebackene Safranbirne mit Serrano Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Fisch Trio

Pommery Senfsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Rinderragout „Korea Kimchi“
mit Kartoffeln, Karotten, Pilzen und geröstetem Sesam

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

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicinge, Tumeric-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Safranbirne mit Serrano Rohschinken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Gegrilltes Fisch Trio

Pommery Senfsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Überbackene Spinat-Käse Ravioli mit Antipasti Salat

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50