



MITTAGESSEN

Mittwoch, 21. Mai 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Mango mit Cointreau-Zuckersirup

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Karotten- Papaya Salat

SUPPEN

Geflügelcremesuppe

Vanille – Grießkaltschale mit Orangen Aroma

HAUPTGERICHTE

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

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rum Sahne

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Geflügelcremesuppe

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

Eisbecher „Nussknacker“

VEGETARISCHES MENÜ

Mango mit Cointreau-Zuckersirup

Vanille – Grießkaltschale mit Orangen Aroma

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rum Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller

Thurgau

Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 5,50

2019 Cuvée, Zeitlos Barbara

Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich,
trocken

0,25 l • € 6,50