



MITTAGESSEN

Montag, 18. August 2025
Auf See

VORSPEISEN

„Fish Crudo“

Roh marinierter Fisch mit Kapern, Zitrone, Basilikum und Radieschen

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Fish Crudo“

Roh marinierter Fisch mit Kapern, Zitrone, Basilikum und Radieschen

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee

Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Gebackener Camembert
Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2022 Nerello Mascalese

Terre Siciliane IGP "Molino a Vento"
Cantina Orestadi, Sizilien/ Italien, trocken

0,25 l • € 6,50