



MITTAGESSEN

Montag, 24. November 2025
Rhodos / Griechenland

VORSPEISEN

Pflaumen-Cocktail mit Metaxa-Sabayon

Prosciutto-Mozzarella Mini Pizza mit Dip

SALAT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel

Tomatenkaltschale mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Griechisches Fisch-Muschelragout mit Safranreis

„Mehr Griechenland geht nicht“

Hähnchen-Gyros mit Tzatziki, Hirtensalat, Fladenbrot und Pommes

„Aus der Mannschaftsküche“

Spanferkelkeule und Schweinenacken mit Pilzsauce, Schmorkohl und Spätzle

DESSERTS

Honig-Nusskuchen mit Vanilleeis

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Prosciutto-Mozzarella Mini Pizza mit Dip

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel

Griechisches Fisch-Muschelragout mit Safranreis

Honig-Nusskuchen mit Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Tomatenkaltschale mit Croutons

Kimchi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.