



## 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.