



## MITTAGESSEN

**Freitag, 29. November 2025**  
**Alexandria / Ägypten**

### VORSPEISEN

Fruchtsmoothie „Tropicana“

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

### SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Sellerie-Cremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Leberkäs mit Spiegelei, Rahmgemüse und Rösti-Ecke

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Cannelloni mit Mozzarella und Pesto Rosso Sauce

### DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



## GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Leberkäs mit Spiegelei, Rahmgemüse und Rösti-Ecke

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtsmoothie „Tropicana“

Sellerie-Cremesuppe

Gratinierter Blumenkohl mit Paprikasauce

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

#### 2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC

Bordeaux, Frankreich, 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.