



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

Leberkäse 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

Leberkäse 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.