



MITTAGESSEN

Montag, 5. Januar 2026
Auf See

VORSPEISEN

Geflämmte Grapefruitscheiben mit Kokos Joghurt

Pastrami mit Fenchel und Gorgonzola Creme

SALAT

Spanischer Pipirrana Sommersalat

SUPPEN

Rindfleisch-Nudelsuppe mit Erbsen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Gegrilltes Nackensteak
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

„Penne Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS

Nanaimo Schokoladenschnitte mit roten Johannisbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch g geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Barbecue Butter, Linsen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pastrami mit Fenchel und Gorgonzola Creme

Rindfleisch-Nudelsuppe mit Erbsen

Gegrilltes Nackensteak
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Nanaimo Schokoladenschnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Spanischer Pipirrana Sommersalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Gemüse Quesadilla mit Zwiebel-Ceviche und Bohnencreme

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

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.