



MITTAGESSEN

Montag, 5. Januar 2026
Auf See

VORSPEISEN

Geflammte Grapefruitscheiben mit Kokos Joghurt

Pastrami mit Fenchel und Gorgonzola Creme

SALAT

Spanischer Pipirrana Sommersalat

SUPPEN

Rindfleisch-Nudelsuppe mit Erbsen

Möhrchen-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 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

Möhrchen-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.