



MITTAGESSEN

Montag, 18. August 2025
Auf See

VORSPEISEN

Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Tomaten-Tzatziki

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE

Norwegischer Fisch-Eintopf
mit Paprika, Karotten und Kräuter-Kartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Maccaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Norwegischer Fisch-Eintopf
mit Paprika, Karotten und Kräuter-Kartoffeln

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCH

Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Käse-Tortellini mit geschmorten Tomaten und Rucola

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein
halbtrocken, Cuvée
Pflaz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien

0,25 l 6,50 €