



MITTAGESSEN

Dienstag 28. Januar 2025
Erholung Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Latino Hühnersuppe

Mango Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Schweinenacken Steak & Spiegelei

Habanero Sauce, Paprika-Maisgemüse, Kartoffel Wedges

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Warmer Mandelkuchen mit Vanillesauce

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Latino Hühnersuppe

Schweinenacken Steak & Spiegelei

Habanero Sauce, Paprika-Maisgemüse, Kartoffel Wedges

Warmer Mandelkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Mango Kaltschale

Gemüse-Couscous Bratling

Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 5,50

2022 Los Vascos Cabernet

Sauvignon

Weingut Los Vascos

Chile, trocken

0,25 l • € 6,50