



## 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**