

SPEISENFOLGEN

*„Wenn ihr gegessen und getrunken habt,
seid ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger, geschickter zu eurem Geschäft.“*
(Johann Wolfgang von Goethe)

Stand: Januar 2017

S P E I S E N F O L G E

Windjammermenü



T R I T O N S G A N G

Gemüsesuppe

N E P T U N S G A N G

Brotzeit mit Schiffszwieback, Butter,
Zwiebeln, Knoblauch, Hartwurst, Hartkäse etc.

T H E T I S G A N G

Nüsse und Trockenfrüchte

S P E I S E N F O L G E

„Mittelwächter*“



N E P T U N S G A N G

Tagessuppe mit Brot

** Diese kleine warme Speise wird in der Regel für die um Mitternacht aufziehende Seewache vorbereitet.*

S P E I S E N F O L G E

∞ Kraftschmaus ∞



P O P E Y E S G A N G

Spinat aus der Dose*

* Die weltbekannte Comicfigur Popeye – der Seemann hat den Spinat zu einer Art „Zaubertrank“ für Seeleute erhoben.

S P E I S E N F O L G E

Menü aus der Haifischbar



N E P T U N S G A N G

Paniert Seelachs mit Pommes Frites und Remoulade

S P E I S E N F O L G E

Menü des Seekranken



N E P T U N S G A N G

Schiffszwieback*

** Als bestes Mittel gegen Seekrankheit gilt ein gefüllter Magen. Dieser verhindert, dass die Magensäure bei der Schiffsbewegung im Magen hin und her schwappt und so das Unwohlsein erhöht und Sodbrennen und Würgreiz erzeugt. Zudem ist es beim Erbrechen wesentlich angenehmer, wenn überhaupt etwas erbrochen werden kann, als wenn nur ein leeres Würgen erfolgt. Schiffszwieback und ähnliche – vor allem auch salzhaltige oder basische – Speisen wirken im Magen wie Schwämme und saugen die Magensäure auf bzw. reduzieren ihren Säuregehalt, was zusätzliche Linderung verspricht.*

S P E I S E N F O L G E

λ Nelson's birthday party * ω



N E P T U N S G A N G

Gebratene Ratte

* Dieses Menü wurde Vizeadmiral Nelson anlässlich seines letzten Geburtstages auf seinem Flaggschiff VICTORY serviert. Die Ratte hatte eine kleine Flagge des französischen Gegners im Mund und sollte Nelson an seine Zeit als junger Fähnrich erinnern, in der er häufig von gebratenen Ratten aus dem Kielraum lebte. Nelson soll sich sehr über das Menü gefreut haben und die Ratte wurde gerecht verteilt und in kürzester Zeit von den Anwesenden (darunter 15 Kapitäne) verspeist.

Über weitere Gänge des Menüs ist nichts überliefert, allerdings ist bekannt, dass Nelson sich fast ausschließlich von Gemüse, Milch, Wasser und einem seltenen Schluck Wein ernährte und dabei völlig auf Salz verzichtete, da er dieses verdächtigte, Skorbut zu verursachen.

S P E I S E N F O L G E

∞ Vikingermahl ∞



T R I T O N S G A N G

Buttermilch und Frischgemüse

N E P T U N S G A N G

Fladenbrot mit gesalzenem Fisch und Bohnen

T H E T I S G A N G

Met-Trunk

S P E I S E N F O L G E

Skorbutschmaus* ☺



T R I T O N S G A N G

Sauerkraut

N E P T U N S G A N G

Labskaus

T H E T I S G A N G

Frische Südfrüchte

** Der hohe Anteil an Vitaminen in dieser Speisenfolge soll vor Skorbut schützen.*

S P E I S E N F O L G E

80 *Piratenschmaus* 80



T R I T O N S G A N G

Fruchtschale mit Nüssen

N E P T U N S G A N G

“Betrunkenes Schwein” mit Bohnen

T H E T I S G A N G

Kakaotrunk

S P E I S E N F O L G E

∞ Seeschmaus*∞



T R I T O N S G A N G

Belegte Brötchen mit Lachs

N E P T U N S G A N G

Belegte Brötchen mit Schinken und Salami

T H E T I S G A N G

Belegte Brötchen mit Käse

* Gemäß Studentenbrauch an der Helmut-Schmidt-Universität zu Hamburg.

S P E I S E N F O L G E

so Schaffermahlzeit* so



T R I T O N S G A N G

Bremer Hühnersuppe

S C Y L L A S G A N G

Stockfisch mit Senfsauce und Salzkartoffeln

N E P T U N S G A N G

Bremer Seefahrtsbier

C H A R Y B D I S G A N G

Braunkohl mit Pinkel, Rauchfleisch,
Maronen und Bratkartoffeln

L I G E I A S G A N G

Kalbsbraten mit Selleriesalat,
Katharinenpflaumen und gedämpften Äpfeln

T H E T I S G A N G

Rigaer Butt mit Sardellen, Wurst,
Zunge, Chester-Käse und Früchte

L E U K O T H E A S G A N G

Mokka (dazu: Pfeifenrauchen)

* Gemäß Bremer Brauch.

S P E I S E N F O L G E

„Kleine Schaffermahlzeit*“



T R I T O N S G A N G

Bremer Hühnersuppe

N E P T U N S G A N G

Stockfisch mit Senfsauce und Salzkartoffeln

C H A R Y B D I S G A N G

Bremer Seefahrtsbier

T H E T I S G A N G

Mokka (dazu: Pfeifenrauchen)

* In Anlehnung an den Bremer Brauch.

S P E I S E N F O L G E

∞ Festmahl der kaiserlichen Seeoffiziere* ∞



T R I T O N S G A N G

Bouillon mit Mark

S C Y L L A S G A N G

Schwedenplatte mit Kaviarschnitten

N E P T U N S G A N G

Karpfen mit Buttersauce und Meerrettich, dazu Weißwein

T H E T I S G A N G

Torten, Gebäck, Nüsse, dazu Punsch

* Diese Speisenfolge entstammt dem Weihnachtsessen von SMS DANZIG während der Hungersnot im Steckrübenwinter 1916. Die gute Verpflegung der Offiziere – während die Mannschaften hungerten – trug viel zu den späteren Meutereien in der Kaiserlichen Marine bei.

S P E I S E N F O L G E

»Gastmahl der Schiffergesellschaft*«



T R I T O N S G A N G

Matjesfilet auf Apfel-Zwiebelschmand mit Vollkornbrot

S C Y L L A S G A N G

Munkmarscher Muschelsuppe

N E P T U N S G A N G

Riesengarnelen auf feinen Bandnudeln in Hummerschaum

T H E T I S G A N G

Parfait vom Lübecker Marzipan und Trüffel, kandierte
Kirschen und Beerenkompott

* Die Schiffergesellschaft gilt als das älteste Gasthaus Lübecks.

S P E I S E N F O L G E

„Festmahl der Bundesmarine“



T R I T O N S G A N G

Erbensuppe

N E P T U N S G A N G

Labskaus á la GORCH FOCK*

T H E T I S G A N G

Pudding

* Bei dieser Art der Zubereitung handelt es sich um eine Spezialität aus Zeiten der Bundesmarine – benannt nach dem Segelschulschiff GORCH FOCK. Die Zutaten des Labskaus bestehen hierbei aus gepökelter Rinderbrust, Kartoffeln, Matjes, Rote Beete, Zwiebeln, Butter und Schweineschmalz. Die Kartoffeln werden gepresst und zusammen mit den gewürfelten Fisch- und Fleischsstücken mit Rote-Beete-Saft eingefärbt. Serviert wird der Labskaus mit einem Spiegelei, einem Rollmops, einer Gewürzgurke, Rote-Beete-Salat und ausnahmsweise mit einem Bier.

S P E I S E N F O L G E

»Purpessen des Ostasiengeschwaders«



T R I T O N S G A N G

Chinesische Nudelsuppe

N E P T U N S G A N G

Huhn mit Curry und Reis

T H E T I S G A N G

Asiatischer Obstsalat

S P E I S E N F O L G E

so Trafalgar Night Dinner as*



T R I T O N S G A N G

Breaking the Line: Räucherlachs mit Zitrone und Kapern

S C Y L L A S G A N G

Cannon Balls: Melonenbälle

N E P T U N S G A N G

Trafalgar Duo: Roulade aus Lachs und Seezunge

C H A R Y B D I S G A N G

Fleet Broadside: Beef Wellington mit Portwein und Zwiebeln

L I G E I A S G A N G

Mizzen Main Course: Roastbeef und Yorkshire Pudding

T H E T I S G A N G

Victory Dessert: Poschierte Birnen

L E U K O T H E A S G A N G

Hardy's Finale: Käse und Biscuits

P A R T H E N O P E S G A N G

Karibischer Kaffee und Gibraltarminze

* Anlässlich des Jahrestages der Seeschlacht von Trafalgar am 21. Oktober 1805.

S P E I S E N F O L G E

Short Trafalgar Night Dinner*



T R I T O N S G A N G

Breaking the Line: Räucherlachs mit Zitrone und Kapern

N E P T U N S G A N G

Fleet Broadside: Beef Wellington mit Portwein und Zwiebeln

T H E T I S G A N G

Victory Dessert: Poschierte Birnen

* Anlässlich des Jahrestages der Seeschlacht von Trafalgar am 21. Oktober 1805.

S P E I S E N F O L G E

so *Festtafel** &



T R I T O N S G A N G

Klare Hühnerbrühe

S C Y L L A S G A N G

Heidelberger Forellen

N E P T U N S G A N G

Lendenbraten mit Périgord-Trüffeln

C H A R Y B D I S G A N G

Rehschnittchen mit Oliven in Kruste

L I G E I A S G A N G

Hummer auf Gloucester Art

T H E T I S G A N G

Brüsseler Geflügel und Römischer Salat

L E U K O T H E A S G A N G

Überbackene Artischockenböden und junge Schoten

P A R T H E N O P E S G A N G

Gefrorenes, Chester-Stangen und Früchte

** Anlässlich der feierlichen Eröffnung des Nord-Ostsee-Kanals
in Holtenau am 21. Juni 1895.*

S P E I S E N F O L G E

∞ Kleine Festtafel ∞



T R I T O N S G A N G

Klare Hühnerbrühe

N E P T U N S G A N G

Hummer auf Gloucester Art

T H E T I S G A N G

Gefrorenes, Chester-Stangen und Früchte

S P E I S E N F O L G E

• *Weihnachtstafel* •



J O S E F S G A N G

Chicorésalat mit Rauchfleisch

M A R I E N G A N G

Gänsekeulen mit Kartoffelknödeln und Rotkohl mit Apfel

C H R I S T K I N D S G A N G

Zimtkuchen mit Schlagsahne

S P E I S E N F O L G E

so Crewmenü* so



T R I T O N S G A N G

Appetitbrötchen

S C Y L L A S G A N G

Schildkrötensuppe

N E P T U N S G A N G

Seezungenfilet

C H A R Y B D I S G A N G

Gänselebertrüffeln

L I G E I A S G A N G

Ochsenlende in Blätterteig und Blumenkohl

T H E T I S G A N G

Küken mit Salat und Kompott

L E U K O T H E A S G A N G

Zitronen-Eis mit Gebäck

P A R T H E N O P E S G A N G

Käsestangen, Obst und Mokka

* Anlässlich des 50. Jubiläums-Crewtreffens des Jahrgangs 1877 von SMS NIOBE nach einer Einladung von Prinz Heinrich von Preußen.

S P E I S E N F O L G E

„Kleines Crewmenü“



T R I T O N S G A N G

Appetitbrötchen

N E P T U N S G A N G

Ochsenlende in Blätterteig und Blumenkohl

T H E T I S G A N G

Käsestangen, Obst und Mokka

S P E I S E N F O L G E

∞ *Wettmenü** ∞



T R I T O N S G A N G

Schildkröten-Suppe

S C Y L L A S G A N G

Caviar mit Blinis

N E P T U N S G A N G

Lammrücken mit Gemüsen und Menthe-Tunke

Gedämpftes Rindsstück auf bürgerliche Art

C H A R Y B D I S G A N G

Lachsschnitte auf Pariser Art

L I G E I A S G A N G

Strassburger Gänseleberpastete

T H E T I S G A N G

Junge toulouser Enten mit Gurkensalat

L E U K O T H E A S G A N G

Eisspeisen

P A R T H E N O P E S G A N G

Käsebrödchen – Sellerie

* Anlässlich einer Wette zwischen Kaiser Wilhelm II. und Konteradmiral Hollmann vom 27. Juli 1889.

S P E I S E N F O L G E

„Kleines Wettmenü“



T R I T O N S G A N G

Caviar mit Blinis

N E P T U N S G A N G

Lammrücken mit Gemüsen und Menthe-Tunke
Gedämpftes Rindsstück auf bürgerliche Art

T H E T I S G A N G

Eisspeisen

S P E I S E N F O L G E

∞ *Schlachtmahl* ∞



T R I T O N S G A N G

Klare Wachtelsuppe

N E P T U N S G A N G

Rostbraten à la Tegetthoff

T H E T I S G A N G

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

S P E I S E N F O L G E

88 Siegerschmaus 88



T R I T O N S G A N G

Consommé Nelson

N E P T U N S G A N G

Kalbskoteletts à la Nelson

T H E T I S G A N G

Nelson's Blood

S P E I S E N F O L G E

KK Kokoschmaus* KK



S O N N E N G A N G

Fleisch und Milch von der Kokosnuss

** Dieses ausgefeilte Menü geht auf den deutschen Auswanderer und I. Kokosapostel August Engelhardt zurück, der in der Südsee den Kokovorismus begründete. Hierbei handelt es sich um eine Lebensanschauung, in deren Zentrum der Verzehr von Kokosnüssen steht. Jeder Schiffbrüchige wird diese Lebensart zu schätzen wissen. Es wird empfohlen, während des Verzehrs das Kokosevangelium vorzutragen.*

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 1



T R I T O N S G A N G

Fleischbrühe mit Rindermarkklößen

N E P T U N S G A N G

Kalbsnierenbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln

T H E T I S G A N G

Melange-Kompott

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 2



T R I T O N S G A N G

Hühnersuppe auf Königin Art

N E P T U N S G A N G

Rindsrückenstück an Champignonsauce und Perlbohnen

T H E T I S G A N G

Aprikosen-Rahmeis

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 3



T R I T O N S G A N G

Sardellen in Buttersauce

N E P T U N S G A N G

Gebratene Gänse mit Artischocken an Holländischer Sauce

T H E T I S G A N G

Wiener Röllchen

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 4



T R I T O N S G A N G

Manöver-Suppe

N E P T U N S G A N G

Normännische Heilbuttschnitte mit Gemüse

T H E T I S G A N G

Orangencreme

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 5



T R I T O N S G A N G

Spiegeleier Gambetta

N E P T U N S G A N G

Kalbsfrikassee mit Spargel und Reis

T H E T I S G A N G

Apfel-Pie

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 6



T R I T O N S G A N G

Grünkernsuppe mit Markklößchen

N E P T U N S G A N G

Hamburger Steak mit Zwiebeln und Schinkenkartoffeln

T H E T I S G A N G

Ananas-Gefrorenes

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 7



T R I T O N S G A N G

Rühreier mit Edelpilzen

N E P T U N S G A N G

Hirschfilet Gavardi mit Gemüse

T H E T I S G A N G

Gebäck

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 8



T R I T O N S G A N G

Rinderbrühe

N E P T U N S G A N G

Hammelkotelett mit Minzbutter und gerösteten Kartoffeln

T H E T I S G A N G

Süßer Tee mit Gebäck

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 9



T R I T O N S G A N G

Hühnersuppe

N E P T U N S G A N G

Frankfurter Würstchen mit Meerrettich

T H E T I S G A N G

Apfelmus

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfgermenü Nr. 10



T R I T O N S G A N G

Kraftbrühe auf italienische Art

N E P T U N S G A N G

Gespickte Rindsnuss mit Blumenkohl und Pariser Kartoffeln

T H E T I S G A N G

Flammeri mit Himbeersauce

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 11



T R I T O N S G A N G

Blätterteigpastetchen mit Austern

N E P T U N S G A N G

Kalbszunge an Berliner Sauce

T H E T I S G A N G

Backwerk

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 12



T R I T O N S G A N G

Fleischbrühe mit Sago

N E P T U N S G A N G

Rostbraten mit Kartoffeln à la maître d'hôtel

T H E T I S G A N G

Pudding à la Metternich

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 13



T R I T O N S G A N G

Steinbutt an Austernsauce

N E P T U N S G A N G

Kalbsbraten mit Spinat und Ei

T H E T I S G A N G

Sand-Torte

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 14



T R I T O N S G A N G

Schildkrötensuppe

N E P T U N S G A N G

Geschwungene Kalbsnieren an Bearner Sauce

T H E T I S G A N G

Apfelsinen-Auflauf

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 15



T R I T O N S G A N G

Eierkuchen mit Parmesan-Käse

N E P T U N S G A N G

Wachteln auf gerösteten Brotschnitten

T H E T I S G A N G

Baumkuchen

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 16



T R I T O N S G A N G

Okra-Kraftsuppe

N E P T U N S G A N G

Rostbraten Flämischer Art mit Herzogin-Kartoffeln

T H E T I S G A N G

Victoria-Pudding

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 17



T R I T O N S G A N G

Gekochter Heilbutt an Caviar-Sauce und zerlassener Butter

N E P T U N S G A N G

Hammelkoteletten nach Nelson

T H E T I S G A N G

Weinschaum-Sauce

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 18



T R I T O N S G A N G

Bouillon auf Reis

N E P T U N S G A N G

Roastbeef mit Blumenkohl

T H E T I S G A N G

Wiener Torte

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfgermenü Nr. 19



T R I T O N S G A N G

Kaiser Malossol Kaviar

N E P T U N S G A N G

Chartreuse von Reh und Schweser

T H E T I S G A N G

Halbgefrorenes von Waldbeeren

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfgermenü Nr. 20



T R I T O N S G A N G

Geeiste Kraftbrühe

N E P T U N S G A N G

Kaltes Masthuhn mit Schinkenmus

T H E T I S G A N G

Zitronencreme

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 21



T R I T O N S G A N G

Kalte Bouillon

N E P T U N S G A N G

Trüffelpasteten in Gallert

T H E T I S G A N G

Pfirsiche nach Cardinal

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 22



T R I T O N S G A N G

Lachsforellen

N E P T U N S G A N G

Kleiner Schinkenaupflauf

T H E T I S G A N G

Chestercakes

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 23



T R I T O N S G A N G

Makkaroni-Suppe

N E P T U N S G A N G

Hasenpfeffer mit Kartoffelklößen

T H E T I S G A N G

Aprikosen-Kompott

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 24



T R I T O N S G A N G

Pikanter Heringssalat mit Schinken

N E P T U N S G A N G

Lammrippchen nach der Soubise

T H E T I S G A N G

Königsschnitte

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 25



T R I T O N S G A N G

Artischockensuppe

N E P T U N S G A N G

Rindslende nach Richelieu mit jungen Erbsen

T H E T I S G A N G

Quitten-Kompott

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 26



T R I T O N S G A N G

Rotbarbe an Krebssauce

N E P T U N S G A N G

Gebratener Fasan mit Gemüse

T H E T I S G A N G

Fruchtschaum-Torte

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 27



T R I T O N S G A N G

Suppe mit Einlauf

N E P T U N S G A N G

Hammelkeule mit Mezze-Gerichten

L E U K O T H E A S G A N G

Türkische Torte

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 28



T R I T O N S G A N G

Tomatensuppe

N E P T U N S G A N G

Kalbskoteletts mit Gemüse

T H E T I S G A N G

Käsestangen

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 29



T R I T O N S G A N G

Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat

N E P T U N S G A N G

Rebhuhn mit Sauerkraut

T H E T I S G A N G

Fruchtcocktail

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 30



T R I T O N S G A N G

Windsor-Suppe

N E P T U N S G A N G

Englische Hammelkeule mit grünen und weißen Bohnen

T H E T I S G A N G

Zitronenpudding

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 31



T R I T O N S G A N G

Appetitbrötchen

N E P T U N S G A N G

Bratwurst mit Apfelreis

T H E T I S G A N G

Käse

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 32



T R I T O N S G A N G

Suppe à la Reine Hortense

N E P T U N S G A N G

Gedämpfte Lammkeule à la Bretonne mit Kartoffeln au gratin

T H E T I S G A N G

Columbia-Eiscrème

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 33



T R I T O N S G A N G

Gestreifter Barsch mit Butter

N E P T U N S G A N G

Gebratene junge Ente mit Blumenkohl an Sauce Hollandaise

T H E T I S G A N G

Wiener Torte

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 34



T R I T O N S G A N G

Kraftbrühe nach Frühlings Art

N E P T U N S G A N G

Long Island-Ente mit Röstkartoffeln und Gurkensalat

T H E T I S G A N G

Apfelmus

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 35



T R I T O N S G A N G

Pastetchen mit jungen Erbsen

N E P T U N S G A N G

Schweinsröllchen an Pilzrahmsauce und Dauphinekartoffeln

T H E T I S G A N G

Vanille-Eis mit warmer Schokoladentunke

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 36



T R I T O N S G A N G

Makaroni Napolitaine

N E P T U N S G A N G

Sautiertes Lamm mit geschärftem Reis

T H E T I S G A N G

Eiscreme

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 37



T R I T O N S G A N G

Erbsensuppe

N E P T U N S G A N G

Gepökelte Rinderbrust mit Klößen

T H E T I S G A N G

Rote Grütze

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 38



T R I T O N S G A N G

Ochsenschwanzsuppe

N E P T U N S G A N G

Gebratene Bresse Pouarde Marengo

T H E T I S G A N G

Waffeln

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 39



T R I T O N S G A N G

Philadelphia Pepperpot

N E P T U N S G A N G

Jungschweinsbraten mit der Kruste, Kroketten und Bratensaft

T H E T I S G A N G

Ananas-Sundae

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 40



T R I T O N S G A N G

Rahmsuppe Katharina

N E P T U N S G A N G

Minutensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites

T H E T I S G A N G

Schokoladen-Rahmeis mit Karamelsauce

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 41



T R I T O N S G A N G

Radieschen-Schaumsuppe

N E P T U N S G A N G

Gefüllte Schweinsröllchen an Pilzrahmsauce mit Bratkartoffeln

T H E T I S G A N G

Spanische Vanilleschnitte

S P E I S E N F O L G E

Passagierdampfermenü Nr. 42



T R I T O N S G A N G

Pochierte Eier auf Trüffelrisotto mit Tomatensauce nappiert

N E P T U N S G A N G

Rib-Eye-Steak mit gebackenen Zwiebelringen und Püree

T H E T I S G A N G

Cassis-Quarkspeise