



MITTAGESSEN
Sonntag, 29. März 2026
Auf See / Palmsonntag

VORSPEISEN
Nashi Birnen Cocktail

Gebackener Emmentaler mit Kürbis-Mangosalat

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Graupen

Kopfsalatsuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Fisch Trio
Ingwer-Zitronensauce, Soja Gemüse, Soba Nudeln

„Wildschwein-Sonntagsbraten“
mit Wacholder-Senfsauce, Wirsing und Dauphine Kartoffeln

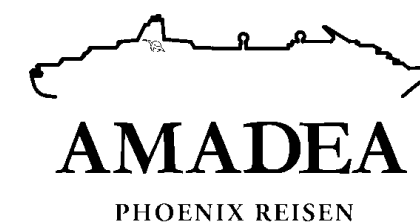
„Aus der Mannschaftsküche“
Brathähnchen-Sticks mit Bang Bang Dip, Salat und Ofen-Baguette

DESSERTS
Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Gemischtes Eis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Emmentaler mit Kürbis-Mangosalat

Kraftbrühe mit Graupen

„Wildschwein-Sonntagsbraten“
mit Wacholder-Senfsauce, Wirsing und Dauphine Kartoffeln

Gemischtes Eis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Nashi Birnen Cocktail

Kopfsalatsuppe mit Croutons

Käse-Tortellini mit Tomaten-Basilikumsauce

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €