



MITTAGESSEN
Freitag, 24. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Yuzu-Obst-Cocktail

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN
Leberknödelsuppe

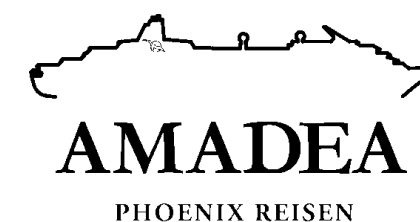
Karotten-Ingwer Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Hoki Fillet
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERTS
Topfen-Obersschnitte mit Himbeersauce
Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Ingwer Kaltschale

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Obersschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc	2021 Spätburgunder Rose
Weingut Herxheim /am Berg,	Weingut Salwey
0,25l 6,50 €	Baden / Deutschland
	0,25l 6,50 €