



MITTAGESSEN
Freitag, 20. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gazpacho „Classico“

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Dill-Senf Sauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten

Pilzsauce, Kümmelkohl, Semmelknödel

„Tagliatelle Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Marzipan-Apfel Tart mit Apfeleis und Amaretto Sahne

Aprikosen Kompott mit Zimt-Quark und Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten

Pilzsauce, Kümmelkohl, Semmelknödel

Marzipan-Apfel Tart mit Apfeleis und Amaretto Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Gazpacho „Classico“

Couscous Bratling

mit Arabic-Salat und Minz-Crème Fraiche

Aprikosen Kompott mit Zimt-Quark und Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

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

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin