



MITTAGESSEN
Samstag, 21. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Litschi-Joghurt

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT
Chinakohl & Pak Choi mit Sesam-Limetten-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Beeren Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Gefüllter Spanferkelrollbraten
Majoran-Cognac Sauce, gerösteter Apfel-Zwiebel Salat, Selleriecreme

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS
Kokos-Mandel Kuchen mit Zimtcreme

Stracciatella Eis mit Birne, Karamell und Walnuss-Crunch

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Gefüllter Spanferkelrollbraten
Majoran-Cognac Sauce, gerösteter Apfel-Zwiebel Salat Selleriecreme,

Kokos-Mandel Kuchen mit Zimtcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl & Pak Choi mit Sesam-Limetten-Dressing

Beeren Kaltschale

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Stracciatella Eis mit Birne, Karamell und Walnuss-Crunch

WEINEMPFEHLUNG			
Sauvignon Blanc Winzer-genossenschaft Herxheim Pfalz / Deutschland	Covila Crianza Tempranillo Rioja Garnacha / Spanien		
	0,25 l	6,50 €	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