



MITTAGESSEN
Sonntag, 22. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Pfirsich-Kaltschale mit Rosmarin

HAUPTGERICHTE
Gebackene Fisch-Frikadellen
Mango-Curry Sauce, Sesam-Gemüse, Süsskartoffel-Sambalcreme

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Gemüse, Polentataler

„Aus der Mannschaftsküche“
Gefüllter Paprika mit cremiger Tomatensauce und Salzkartoffeln

DESSERTS
Karamell-Erdnuss-Kuchen mit Limettensahne

Joghurt Eis, Beeren, Anzac Cookie, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Gebackene Fisch-Frikadellen
Mango-Curry Sauce, Sesam-Gemüse, Süsskartoffel-Sambalcreme

Karamell-Erdnuss-Kuchen mit Limettensahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

Pfirsich-Kaltschale mit Rosmarin

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Joghurt Eis, Beeren, Anzac Cookie, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, trocken
Weingut Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb
Herxheim, trocken
Pfalz / Deutschland
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*