



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 2. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Couscous-Tabouleh mit Gazpacho Creme

Wurst-Käsesalat mit Laugenstangerl

**SALAT**  
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

**SUPPEN**  
Glasnudelsuppe mit Bambus

Bananen Split Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Zackenbarschfilet  
Rosmarin Sauce, gerösteter Fenchel, Kartoffeln

Geschmorte Rinderbrust  
karamellierte Zwiebelsauce, Romanesco, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“  
Truthahn-Gemüse Curry mit Papadums und Linsen-Duftreis

**DESSERTS**  
Müsli-Vanillepudding Schnitte mit Himbeeren  
Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Spritzgebäck, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**WAS GESCHAH AM GRÜNDONNERSTAG**

Beim letzten Abendmahl mit den Aposteln reicht Jesus seinen Jüngern Brot und Wein und begründet damit das wichtigste Sakrament. Verräter Judas verlässt den Saal und die Leidensgeschichte beginnt mit dem Beten Jesu vor der Verhaftung im Garten Gethsemane.

**Warum Gründonnerstag?**

Der Name soll von „greinen“ (gleichbedeutend mit „weinen“) kommen. Mit der Zeit wurde aus „greinen“ „grün“ und der Brauch, an diesem Tag speziell grünes Gemüse zu essen, entwickelte sich.

**... DER KLASSIKER ...**

**RAHMSPINAT MIT SPIEGELEI UND BRATKARTOFFELN**  
Auf Wunsch sehr gerne mit Leberkäse

**GEDECK**  
Butter, Zwiebel Schmalz, Promodoro Aufstrich, Brotauswahl

**VEGETARISCHESE MENÜ**  
Couscous-Tabouleh mit Gazpacho Creme

Bananen Split Kaltschale

Gemüse-Kartoffel Taler mit Kichererbsen-Relish und Chilisauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Spritzgebäck, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Sauvignon Blanc  
Winzergenossenschaft Herxheim  
Pfalz / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza  
Tempranillo Rioja  
Garnacha / Spanien  
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*