



MITTAGESSEN
Freitag, 3. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gefülltes Ei mit Shrimps und Erbsencreme

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Mandarinen-Gries Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, gebackene Kartoffeln

„Königsberger Klöpse“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

„Aus der Mannschaftsküche“
Makkaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS
Quark-Aprikosen Creme mit Baileys

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



WAS BEDEUTET DER KARFREITAG?

Am Freitag unmittelbar vor Ostern gedenken Christen dem Leiden und Sterben Jesu am Kreuz, mit dem er freiwillig die Sünden der Welt auf sich genommen hat. Karfreitag ist einer der höchsten Feiertage für katholische und evangelische Christen.

Der Name Karfreitag leitet sich vom althochdeutschen KARA ab, was Trauer und Wehklage bedeutet. Der Karfreitag gehört zu den heiligen drei Tagen, welche mit der Feier des letzten Abendmahls an Gründonnerstag beginnen und über Karfreitag und Karsamstag bis zur Vesper am Ostersonntag dauern. Der Karfreitag ist außerdem der Höhepunkt der vorösterlichen Fastenzeit

KARFREITAG'S BACKFISCH

Paniertes Schollenfilet mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

GEDECK
Butter, Safran Aioli, Ingwer Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Gebackener Camembert
Pikanter Radicchiosalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

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