



MITTAGESSEN
Dienstag, 7. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Oliven-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

Kalbszunge mit Orangen-Granatapfel Dressing

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Stachelbeerkaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Shrimps-Rieslingsauce, Karotten, Dill-Butterkartoffeln

Aprikosen-Kalbsragout

Harissa-Gemüse, Mandel-Couscous, Minze Schmand

„Aus der Mannschaftsküche“

Chili con Carne Cannelloni mit scharfer Tomatensauce und
Mountain Jack Käse

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbszunge mit Orangen-Granatapfel Dressing

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gedämpftes Kabeljaufilet

Shrimps-Rieslingsauce, Karotten, Dill-Butterkartoffeln

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Oliven-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

Stachelbeerkaltschale

Auberginen Omelett

mit pikanter Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, 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*