



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 10. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäse Törtchen mit Erbsen und Ei

**SALAT**

Kichererbsen-Brokkoli Salat

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Flädle

Gurken-Kaltschale mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**

Gebackene Fischstäbchen

Dänische Remoulade, grüne Bohnen, Salzkartoffeln

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

**DESSERTS**

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Schinken-Frischkäse Törtchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Flädle

Gebackene Fischstäbchen

Dänische Remoulade, grüne Bohnen, Salzkartoffeln

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

**VEGETARISCHES MENÜ**

Kichererbsen-Brokkoli Salat

Gurken-Kaltschale mit Croutons

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2025 Pearly Bay Chenin Blanc, Colombard

Weingut KWV

Südafrika / Western Cape

0,25l 8,00 €

2025 Pearly Bay - Shiraz/Syrah, Pinotage

Weingut KWV

Südafrika / Western Cape

0,25l 8,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*