



**ABENDESSEN**  
**Sonntag, 12. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Shrimpscocktail mit Toast

Knusper-Lumpiang  
Asia-Hähnchen Frühlingsrolle mit Wok Gemüse

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Avocado Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Tomatencremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
„Fish & Chips“  
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,  
Malzessig-Mayo und Pommes Frites  
  
Schweinefilet im Speckmantel  
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme  
  
„Rigatoni alla Toscana“  
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

**DESSERTS**  
Stachelbeer-Dinkel Schnitte mit Nougat

Zitronensorbet, Johannisbeeren, Grenadine, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



**GEDECK**  
Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Knusper-Lumpiang  
Asia-Hähnchen Frühlingsrolle mit Wok Gemüse

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“  
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,  
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Stachelbeer-Dinkel Schnitte mit Nougat

**AUS DER KALTEN KÜCHE**  
Schwarzwälder Schinken mit Röstzwiebeln und Griebenschmalzbrot

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Avocado Dressing

Tomatencremesuppe

„Carrot n' Chips“  
Schmor-Karotte im Bier-Backteig,  
Krautsalat, Essigmayonnaise, Pommes Frites

Zitronensorbet, Johannisbeeren, Grenadine, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

2025 Pearly Bay Chenin Blanc, Colombard  
Weingut KWV  
Südafrika / Western Cape  
0,75l 24,00 €

2025 Pearly Bay - Shiraz/Syrah, Pinotage  
Weingut KWV  
Südafrika / Western Cape  
0,75l 24,00 €

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