



MITTAGESSEN
Sonntag, 12. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Miesmuschel-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT

Blumenkohl-Erdnuss Salat mit Kirsch-Dressing

SUPPEN

Cremige Latino Suppe

Beeren Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchte-Fischstrudel
Limonen-Mayo, Safran Gemüse, Kartoffelpüree

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Spätzle

Barbecue Brathähnchen
Paprikasauce, Bohnen-Salsa und Erbsenreis

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel-Anti Pasti mit Focaccia

Cremige Latino Suppe

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Spätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant

VEGETARISCHES MENÜ

Blumenkohl-Erdnuss Salat mit Kirsch-Dressing

Beeren Kaltschale

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
€0,25l 8,00 €

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