



**ABENDESSEN**  
**Montag, 13. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Surimi-Cornflakes Sticks  
mit Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

**SALAT**  
Kimchi-Süßkartoffelsalat

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Madras Currysuppe mit Pfefferschmand

**HAUPTGERICHTE**  
Latino Fisch Combo  
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke  
Calvadosauce, Ratatouille, Kartoffeltaler

Kaninchen-Pistazienrolle  
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

**DESSERTS**  
Sesam-Panna Cotta mit Papaya Kompott

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



**GEDECK**  
Butter, Creme de Ratatouille, Tzatziki, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo  
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Sesam-Panna Cotta mit Papaya Kompott

**AUS DER KALTEN KÜCHE**  
Tomaten-Blätterteig Tarte mit Parmesan und Pistazien Pesto

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Kimchi-Süßkartoffelsalat

Madras Currysuppe mit Pfefferschmand

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Chardonnay "Gran Vina Sol"  
Weingut Miguel Torres Penedes  
Katalonien / Spanien  
0,75l 26,30 €

2020 Quinta Quietud  
Bodega de la Quinta Quietud  
Kastilien-León / Spanien  
0,75l 44,10 €

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