



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 15. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Bananen-Quark Cocktail mit Leinsamen

Prosciutto-Panini mit Basilikumdip

**SALAT**

Karotten-Kürbis-Papayasalat

**SUPPEN**

Geflügelcremesuppe

Zitronengras-Vanille Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**

Flunderfilet im Curry-Backteig  
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Hackfleisch-Kartoffel-Käseauflauf mit cremiger Pilz-Specksauce

**DESSERTS**

Himbeer-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher "Creamy Baileys-Peanut"

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Prosciutto-Panini mit Basilikumdip

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig  
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Eisbecher "Creamy Baileys-Peanut"

**VEGETARISCHES MENÜ**

Karotten-Kürbis-Papayasalat

Zitronengras-Vanille Kaltschale

Gemüse-Couscous Bratling  
Pflaumenkompott, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Himbeer-Hefekuchen mit Rumsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2025 KWV Sauvignon Blanc  
Weingut KWV  
Südafrika / Western Cape  
0,25l 8,00 €

2025 KWV Shiraz/Syrah  
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*