



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 17. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Sesam-Thunfisch Tatar  
mit Wasabi Mayo und knusprigem Reis

Glasierte Entenbrust mit Pistazien-Karottencreme

**SALAT**  
Sweet & Sour Gemüsesalat

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Pazifik Barschfilet  
Ananas-Sambalsauce, Wok Gemüse, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten  
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Lammragout alla Romana  
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

**DESSERTS**  
Mini-Cheesecake mit Beeren und Mandel-Schokolade

Bananen Split

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



**GEDECK**  
Butter, Baba Ganoush, Rote Bete Creme, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Sesam-Thunfisch Tatar  
mit Wasabi Mayo und knusprigem Reis

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout alla Romana  
Gnocchi, Kräuter-Ciabatta, Parmesan-Chips

Mini-Cheesecake mit Beeren und Mandel-Schokolade

**OMELETT RANCHERO**  
geröstete Wurst, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Champignons

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry  
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Bananen Split

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Fernweh Riesling QbA  
Remstalkellerei / Herxheim  
Pfalz / Deutschland  
0,75l 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A  
Winzergenossenschaft Herxheim  
Pfalz / Deutschland  
0,75l 25,20 €

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