



MITTAGESSEN
Samstag, 18. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Aprikosen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebackene Calamari Ringe
Inger-Chilisauce, Limettenreis, Kroepoek

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Grießflammerie mit Erdbeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Dillbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Einlage

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Aprikosen Kaltschale

Indisches Gemüse-Dal mit Paneer und Koriander

Grießflammerie mit Erdbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
0,25 l 6,50 €

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