



MITTAGESSEN
Sonntag, 19. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Tropischer Papaya Shake

Safran-Meeresfrüchte Salat mit Krabbenchips

SALAT
Chinakohlsalat mit Sardellendressing

SUPPEN
Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Königsberger Klöpse“
Kalbfleisch-Hackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

Gegrilltes Putensteak
mit Frischkäsesauce, Chimichurri-Gemüse und Kartoffel-Nuggets

DESSERTS
Vanille-Müslipudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Safran-Meeresfrüchte Salat mit Krabbenchips

Vietnamesische Hühner-Pho Suppe

„Königsberger Klöpse“
Kalbfleischackbällchen in Kapernsauce mit Rote Bete
und Kartoffelbrei

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnußbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Papaya Shake

Kalte Kopfsalatsuppe mit Röstbrot

Gnocchi´s in Kräutersauce mit Kirschtomaten und Ratatouille

Vanille-Müslipudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée, trocken
Weingut Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Feinherb
Herxheim,trocken
Pfalz / Deutschland
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*