



MITTAGESSEN
Mittwoch, 22. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Ananas Mojito-Cocktail

Ensaladilla Rusa mit gekochtem Ei

SALAT
Vitalsalat mit gepickeltem Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Risi-Pisi

Apfelkaltschale mit Rum-Rosinen

HAUPTGERICHTE
Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Krosse Spanferkelkeule
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Cannelloni-Bolognese mit Kräutersauce und Schmortomaten

DESSERTS
Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Birnen-Schokoladeneis, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Ensaladilla Rusa mit gekochtem Ei

Kraftbrühe mit Risi-Pisi

Krosse Spanferkelkeule
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Serviettenknödel

Birnen-Schokoladeneis, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit gepickeltem Dressing

Apfelkaltschale mit Rum-Rosinen

Gemüse-Tortilla mit grüner Paprika und Süßkartoffelcreme

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,25l 8,00 €

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