



MITTAGESSEN
Donnerstag, 23. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Entenleber mit Karotten-Kartoffelcreme und Mango

SALAT
Weisser Bohnensalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Johannisbeer-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schollenfilet
Buttersauce, Schmor-Gurken, Tagliatelle

Schweinerückensteak
mit Gewürzbutter, Romanesco, Brokkoli und Cheesy-Knoblauch Baguette

“Aji de Fideos”
Farfalle mit gewürzter Hackfleisch Sugo, Kartoffeln, Erbsen
und geriebener Käse

DESSERTS
Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Ingwer Creme, Mojo Rojo Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Schweinerückensteak
mit Gewürzbutter, Romanesco, Brokkoli und Cheesy-Knoblauch Baguette

Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Weisser Bohnensalat

Johannisbeer-Kaltschale

Brokkoli-Marsala mit gegrilltem Pfirsich und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

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*