



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 26. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Tex-Mex Tortilla Wrap

Weisswurstsalat mit Laugen-Grisini

**SALAT**  
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Chili-Dressing

**SUPPEN**  
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Schokoladen-Kokos Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Atlantik Meerbrasse  
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Frikadellen mit Kartoffelkruste  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse

„Farfalle Verdure“  
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

**DESSERTS**  
Orangenkuchen mit Quarkcreme  
  
Fruchtige Blätterteigschnitte mit Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Weisswurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Frikadellen mit Kartoffelkruste  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse

Orangenkuchen mit Quarkcreme

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Tex-Mex Tortilla Wrap

Schokoladen-Kokos Kaltschale

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Fruchtige Blätterteigschnitte mit Rum-Rosineneis

| <b>WEINEMPFEHLUNG</b>         |        |                    |        |
|-------------------------------|--------|--------------------|--------|
| Sauvignon Blanc               |        | Covila Crianza     |        |
| Winzergenossenschaft Herxheim |        | Tempranillo Rioja  |        |
| Pfalz / Deutschland           |        | Garnacha / Spanien |        |
| 0,25 l                        | 6,50 € | 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*