



MITTAGESSEN
Montag, 27. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Miesmuschel Cocktail

Honigmelone mit Grenadine-Quark

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Mandarinen-Ingwer Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

„Fusilli Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Pilze, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Kirschkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Kirschkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Mandarinen-Ingwer Kaltschale

Kohl Risotto mit gepickeltem Kürbis

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

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*