



MITTAGESSEN
Dienstag, 28. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Lachs-Crepe Roulade mit Knoblauch Dip

Mandel-Leberpraline mit Rotweinbirne

SALAT
Brokkoli Salat mit Tomaten Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Apfelmus Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebackene Fischstäbchen
Koriandercreme, Cajun Mischgemüse, Latino Reis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Zucchini-Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Gefüllter Hackbraten mit Bratensauce, Kohlgemüse und Kartoffelpüree

DESSERTS
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Waldbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Mojo Rojo Dip, Käsecreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Lachs-Crepe Roulade mit Knoblauch Dip

Kraftbrühe mit Einlage

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Zucchini-Bandnudeln

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Brokkoli Salat mit Tomaten Dressing

Apfelmus Kaltschale

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella

Gemischtes Eis, Waldbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Pearly Bay Chenin Blanc, Colombar
Weingut KWV
Südafrika / Western Cape
0,25 l 8,00 €

2025 Pearly Bay - Syrah, Pinotage
Weingut KWV
Südafrika / Western Cape
0,25 l 8,00 €

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