



ABENDESSEN

Sonntag, 29. März 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Kohl-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ-Hähnchen

SALAT

Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN

Ecuadorianische Fleischbällchensuppe

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Pulled Pork Burger „Tropicana“
mit Bergkäse, Röstzwiebeln, Mango Salsa, Chili-Mayo
und Kartoffelecken

DESSERTS

„Torta de Plátano“
Bananenkuchen mit Kokos-Rum Sauce

Gemischtes Eis, Pfirsichkompott, Keks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Saint-Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Curry Butter, Piri Piri-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ-Hähnchen

Ecuadorianische Fleischbällchensuppe

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

„Torta de Plátano“
Bananenkuchen mit Kokos-Rum Sauce

HAUSMANNSKOST

Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Zuccinissalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Sesamnudeln

Gemischtes Eis, Pfirsichkompott, Keks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Fernweh Rosé

Remstalkellerei Herxheim
Pfalz / Deutschland

0,75 l 25,20 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.