



## MITTAGESSEN

Montag, 6. April 2026  
Erholung auf See

### VORSPEISEN

Früchte mit Agavensirup und Chia-Joghurt

Chili con Carne Törtchen mit Sauerrahm und Tortilla Chips

### SALAT

Karotten-Kürbis-Papayasalat

### SUPPEN

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Gurken-Pfirsich Gazpacho mit Walnussöl

### HAUPTGERICHTE

“Guacho de Mariscos”

Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit Gemüse,  
Avocado-creme und Latino Soft Bread

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Costa Rica Kokos-Hühnchen Curry mit gebackener Ananas  
und Korianderreis

### DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Kürbiskern Pesto, Rotwein-Feigen Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Chili con Carne Törtchen mit Sauerrahm und Tortilla Chips

Gurken-Pfirsich Gazpacho mit Walnussöl

“Guacho de Mariscos”

Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit Gemüse,  
Avocado-creme und Latino Soft Bread

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

### VEGETARISCHES MENÜ

Früchte mit Agavensirup und Chia-Joghurt

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2024 Sauvignon Blanc**

**Familia Bresesti**

**Canelones, Uruguay**

**0,25 l • € 6,90**

**2023 Cabernet Sauvignon**

**Astica**

**Mendoza, Argentinien**

**0,25 l • € 6,90**

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