



MITTAGESSEN

Donnerstag, 9. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Miesmuscheln mit Jambalaya Reissalat

Lamm-Couscous Tabouleh mit Raita

SALAT

Weißer Bohnensalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Stachelbeer-Stracciatella Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet
Soja-Miso Sauce, Sesam-Pak Choi, gebratener Reis

Kalbsrahmgulasch
Mandel-Brokkoli, Kartoffelpüree, Knoblauchbrot

“Farfalle al Pesto di Noce”
Walnuss Pesto, Geflügelleber, Rosenkohl, Grana Padano

DESSERTS

Kokos-Bananenkuchen mit Schokoladensauce

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sambal-Butter, Estragon-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuscheln mit Jambalaya Reissalat

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch
Mandel-Brokkoli, Kartoffelpüree, Knoblauchbrot

Kokos-Bananenkuchen mit Schokoladensauce

VEGETARISCHES MENÜ

Weißer Bohnensalat

Stachelbeer-Stracciatella Kaltschale

Erseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Tofu

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2024 Cabernet Sauvignon

Weingut Breseti
Canelones, Uruguay
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.