



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 6. März 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

„Monte Cristo“ Thunfisch Sandwich

Gebackene Käse-Bällchen mit Speck-Sour Cream

**SALAT**

Gemischter Salat mit Ingwer-Wasabi Dressing

**SUPPEN**

Nudelsuppe mit Gemüse

Erdbeer-Minze Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**

Coral Coast Butterfisch

Hoisin Sauce, Chili-Gemüse aus dem Wok, Bratreis

„Aus der Down Under Küche“

Campfire Hackbraten mit Bier-Barbecue, Outback Salat  
und Kartoffel-Maispüree

Gebratene Hähnchenkeule mit Paprika-Letscho und Erbsenreis

**DESSERTS**

Passionsfrucht Tiramisu mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Oliven Aioli, Tikka Masala Quark, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Gebackene Käse-Bällchen mit Speck-Sour Cream

Nudelsuppe mit Gemüse

Coral Coast Butterfisch

Hoisin Sauce, Chili-Gemüse aus dem Wok, Bratreis

Passionsfrucht Tiramisu mit Granatapfelsauce

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Ingwer-Wasabi Dressing

Erdbeer-Minze Kaltschale

Rigatoni in 4 Käsesauce, Basilikumgemüse, Tomatenmarmelade

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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  
können, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*