



MITTAGESSEN
Mittwoch, 18. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Knoblauch-Calamari in Tomaten-Chili Salsa mit Crostini

SALAT

Gemischter Salat mit Kräuter-Vinaigrette

SUPPEN

Minestrone Milanese

Cremige Meeresfrüchte-Zitronengras Suppe

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

„Bœuf Bourguignon“

Rinderragout mit Speck, Zwiebel, Karotten und Kartoffelcreme

„Hong Shao Rou“

Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS

Schoko–Passionsfrucht Roulade mit Vanille-Chantilly

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knoblauch-Calamari in Tomaten-Chili Salsa mit Crostini

Cremige Meeresfrüchte-Zitronengras Suppe

„Bœuf Bourguignon“

Rinderragout mit Speck, Zwiebel, Karotten und Kartoffelcreme

Schoko–Passionsfrucht Roulade mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Kräuter-Vinaigrette

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

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
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*