



ABENDESSEN

Dienstag, 17. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Litschi-Vanille Smoothie

Picadillo Knuspertasche
mit Rotkohlsalat und Chili-Limetten Dip

SALAT

Quinoa-Gemüsesalat mit Früchten

SUPPEN

Entenessenz mit Preiselbeer Schnecke

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

“Strammer Lachs”

Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Tempura Knusper-Kaninchenfilet
Teriyaki Sauce, Wasabi-Gemüse, japanischer Bratreis

Chilena Carne Fleischspieß
Piri Butter, Gemüsecompott, Kräuterkartoffeln

DESSERTS

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Blumenkohl-Käse Dip, Nuss-Pesto Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Picadillo Knuspertasche
mit Rotkohlsalat und Chili-Limetten Dip

Entenessenz mit Preiselbeer Schnecke

“Strammer Lachs”

Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Pfirsich-Mascarponecreme

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Cocktailsauce und Karottensalat

VEGETARISCHES MENÜ

Quinoa-Gemüsesalat mit Früchten

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Kräuter-Frischkäse

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling

Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €

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