



MITTAGESSEN

Donnerstag, 19. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Flammkuchen „Fruitti di Mare“ mit Honig-Senf Dip

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Blattsalat mit Ei und Chipotle Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Mettwurst-Strudel

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maître d’Hôtel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

“Completo Chilenos”

Chilenischer Hotdog mit Tomaten, Avocado, Mayonnaise, Sauerkraut
und Salsa Americana

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Erdbeereis, Litschisauce, Fruchtsalat, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tandoori-Butter, Salsa Verde Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Flammkuchen „Fruitti di Mare“ mit Honig-Senf Dip

Rinderkraftbrühe mit Mettwurst-Strudel

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

Gebackener Schokoladenpudding mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Ei und Chipotle Dressing

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis, Litschisauce, Fruchtsalat, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
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 unserem Küchenchef oder Servicepersonal.