



MITTAGESSEN
Freitag, 28. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mango-Lassi

Rindfleischsalat mit Bohnen

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Melonen-Tahini Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Koriander-Limettenbutter, pikante Paprika Salsa, Pommes

„Spaghetti Frutti di Mare“
Meeresfrüchte in Weißweinsauce, Spaghetti, Grana Padano

DESSERTS
Gebackene Quarkbällchen mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rindfleischsalat mit Bohnen

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Koriander-Limettenbutter, pikante Paprika Salsa, Pommes

Gebackene Quarkbällchen mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Melonen-Tahini Kaltschale

Kürbis-Kartoffel-Kroketten mit Avocado-Mayonnaise

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Frontera, Cabernet Sauvignon, Trocken
Weingut Bodega Norton
Central Valley / Chile
0,25 l 7,00 €