



MITTAGESSEN
Mittwoch, 13. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Früchtecocktail mit Honig

Orientalische Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

SALAT
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Quarkstrudel

Very Blueberry Smoothie

HAUPTGERICHTE
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

„Madagaskar“ Schweinerücken
mit Pfefferrahmsauce, Mischgemüse und Mandelkrokette

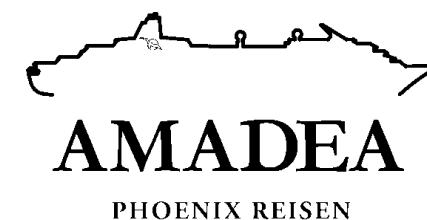
„Amadea Paella“
Safran-Reispfanne mit Meeresfrüchten, Gemüse,
Hühnchen und Tomatenbrot

DESSERTS
Schokoladen-Fudge mit Marille

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, gelbe Aioli, Röstzwiebel Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Orientalische Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

Kraftbrühe mit Kräuter-Quarkstrudel

„Amadea Paella“
Safran-Reispfanne mit Meeresfrüchten, Gemüse,
Hühnchen und Tomatenbrot

Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

Very Blueberry Smoothie

Dinkelflocken-Käse Bratling mit Sambal-Karotten und Salsa Verde

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim /am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €