



MITTAGESSEN
Dienstag, 01. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail „Virgin Bloody Mary“

Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT

Grauben-Gemüsesalat mit Früchten

SUPPEN

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Cremige Rotkohlsuppe mit Kümmel Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Amadea Crispy Fried Chicken

Super knuspriges Hähnchen, Eisbergsalat, Aprikosen Dip, Nuggets

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsleber & Kalbsnierchen in Pommery Senfsauce mit Rosenkohl,
Birne und Kartoffelstampf

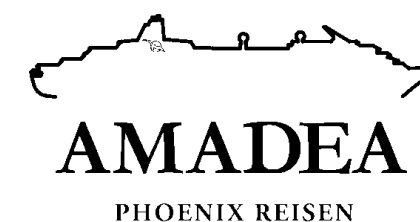
DESSERTS

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Kirscheis, Kirschenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Gebratenes Steinbeisserfilet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Kirscheis, Kirschenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grauben-Gemüsesalat mit Früchten

Cremige Rotkohlsuppe mit Kümmel Croutons

„Pasta all` arrabiatta“

Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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