



MITTAGESSEN
Montag, 13. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Artischocken Salat mit Oliven Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Eistee Kaltschale mit Limette

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Kartoffelknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen in kräftiger Brühe mit Schmorzwiebeln und Sauerkraut

DESSERTS
Gebackenes Orangenbrot mit Joghurt-Honigeis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Artischocken Salat mit Oliven Dressing

Eistee Kaltschale mit Limette

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und kleinem Salat

Gebackenes Orangenbrot mit Joghurt-Honigeis

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim
Palatinate / Germany
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spain
0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin