



MITTAGESSEN
Samstag, 06. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Japanischer Wakame-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

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

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

„Fusilli Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERT
Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Curry Creme, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Wakame-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohl-Cannelloni mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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