



MITTAGESSEN
Freitag, 28. August 2026
Auf See

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Grüner Paprikasalat mit Ingwer und Sweet Chili

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes *Meerhechtfilet
Riesling-Shrimps-Sauce, Gemüseallerlei, Reis

Wirtshaus Rindersaftgulasch
Würstchen, Gewürzgurke, Knoblauchschand, Serviettenknödel

Maultaschen aus dem Wok
Hoisin-Sesam-Sauce, Pilze, Gemüse, gebackenes Ei

DESSERT
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

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

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes *Meerhechtfilet
Riesling-Shrimps-Sauce, Gemüseallerlei, Reis

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Grüner Paprikasalat mit Ingwer und Sweet Chili

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft 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