



MITTAGESSEN
Dienstag, 01. September 2026
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Litschi-Joghurt

Scharfer Thai-Glasnudelsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mini-Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maître d’Hôtel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpernickel Sauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

DESSERT
Karottenkuchen mit Grand-Manier-Gelee

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Scharfer Thai-Glasnudelsalat

Kraftbrühe mit Mini-Kaspressknödel

„Bouillabaisse Maître d’Hôtel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Litschi-Joghurt

Gelbe Linsensuppe

Zucchini-Tortellini-Souvlaki, Limettensauce, Kichererbsen

Karottenkuchen mit Grand-Manier-Gelee

WEINEMPFEHLUNG

Sommerliebe Cuvée	Spätburgunder Feinherb
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg	Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland	Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €	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