



MITTAGESSEN
Freitag, 04. September 2026
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
Karottensalat mit Leinsamen und Granatapfel Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
*Matjes „Hausfrauen Art“
mit Speck-Schnippelbohnen und Bratkartoffeln

Kalbsleber Geschnetzeltes
mit Kapern-Senfkörner Sauce, Röstzwiebel und Erbsenreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Backhendl Haxerl mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

DESSERT
Robertas Mohnkuchen, Kirschen Jubilée, Kirscheneis

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

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, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Kalbsleber Geschnetzeltes
mit Kapern-Senfkörner Sauce, Röstzwiebel und Erbsenreis

Robertas Mohnkuchen, Kirschen Jubilée, Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ
Karottensalat mit Leinsamen und Granatapfel Dressing

Graupensuppe mit Pumpernickel

Orzo-Gemüse Reisnudeln, vegane Hackbällchen, Käse Chips

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

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