



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 06. September 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
\*Shrimpsalat „Skagen“ auf Vollkornbrot

Reuben-Sandwich mit Senf-Dip

**SALAT**  
Weißer Bohnensalat

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Green-Power-Gazpacho mit Ciabatta

**HAUPTGERICHTE**  
„Canadian Fish Fryer“  
Seelachs im Iceberg-Bierteig gebacken mit Cole-Slaw-Salat,  
Essig-Mayo und Pommes Frites

Rahmgulasch  
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“  
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

**DESSERT**  
Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

Apfeleis & Melonen

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, Thai-Sweet-Chili-Ketchup, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Reuben-Sandwich mit Senf-Dip und Pringles

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

„Canadian Fish Fryer“  
Seelachs im Iceberg-Bierteig gebacken mit Cole-Slaw-Salat,  
Essig-Mayo und Pommes Frites

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Weißer Bohnensalat

Green-Power-Gazpacho mit Ciabatta

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Eiernudeln

Apfeleis & Melonen

**WEINEMPFEHLUNG**

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

Spätburgunder Feinherb,  
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg  
Pfalz / Deutschland  
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*