



MITTAGESSEN

Montag, 18. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ananas Cocktail mit Minze und Ahornsirup

Dänisches Herings Smørrebrød

SALAT

Gemischter Salat mit Kräuternessig Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Grüne Gemüsesuppe mit Walnussöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Dorschfilet

Ei in Pommery-Senfsauce, Estragon Karotten, Kartoffeln

Hähnchen Cordon Bleu

Cocktailsauce, Pico de Gallo Salat, kreolischer Bratreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Erbseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Obstsalat, Matcha Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Dänisches Herings Smørrebrød

Nudelsuppe mit Gemüse

Hähnchen Cordon Bleu

Cocktailsauce, Pico de Gallo Salat, kreolischer Bratreis

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas Cocktail mit Minze und Ahornsirup

Grüne Gemüsesuppe mit Walnussöl

Veganer Fleisch-Tofu Samosa

mit Kichererbsen Creme und Raz el Hanout Sauce

Bananeneis, Obstsalat, Matcha Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50