



MITTAGESSEN

Freitag, 03. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sauerrahm

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala-Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Santiago Queirolo

Valle Ica, Peru

0,25 l • € 6,90

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50