



MITTAGESSEN

Sonntag, 12. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex-Mex-Käsestange mit Jalapeño-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Adria Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfel-Sauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo-Hackbraten mit Barbecue-Sauce, Ranch-Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex-Mex-Käsestange mit Jalapeño-Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfel-Sauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Santiago Queirolo

Valle Ica, Peru

0,25 l • € 6,90

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft 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 unserem Küchenchef.“*