



MITTAGESSEN

Donnerstag, 13. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeño-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Erbsen-Möhrensuppe mit Kasseler

HAUPTGERICHTE

Adria Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

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

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Joghurt-Honigeis, Matcha Sauce, Müsliriegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeño-Dip

Erbsen-Möhrensuppe mit Kasseler

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Nudelsuppe mit Gemüse

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Joghurt-Honigeis, Matcha Sauce, Müsliriegel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

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.“