



MITTAGESSEN

Mittwoch, 19. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimps Sauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS

Esterhazy Schnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimps Sauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazy Schnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Blanc de Blanc

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

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 unserem Küchenchef.“