



MITTAGESSEN
Freitag, 28. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Weintrauben-Cocktail

Wikinger Pulled Pork mit Erbsensalat

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Paprika Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons

HAUPTGERICHTE
Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Honig-Krustenbraten
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödel Muffin

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Mayo,
Pickles und Salzstangerl

DESSERTS
Vanille-Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Cappuccino Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wikinger Pulled Pork mit Erbsensalat

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Honig-Krustenbraten
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödel Muffin

Vanille-Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Paprika Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons

Kimchi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Cappuccino Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée	2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg	Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland	Pfalz / Deutschland
0,25 l • € 6,50	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.“