



MITTAGESSEN

Donnerstag, 03. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Spinat-Brie Käse Panini mit Cumberland Dip

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Soja-Wasabi Gurkensalat mit Sesam Knäcke Crunch

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießkrapfen

Möhrchen-Romanesco-Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeißerfilet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak

Café de Paris Buttersauce, Thymian-Zucchini, Kartoffelecken

„Penne Pasta Alfredo“

Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS

Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Joghurt-Minz-Sauce, Pesto Rosso Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spinat-Brie Käse Panini mit Cumberland Dip

Kraftbrühe mit Grießkrapfen

Gegrilltes Nackensteak

Café de Paris Buttersauce, Thymian-Zucchini, Kartoffelecken

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Soja-Wasabi Gurkensalat mit Sesam Knäcke Crunch

Möhrchen-Romanesco-Suppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,25 l • € 6,50

2024 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.“