



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 09. September 2026**  
**Erholung auf See**

**VORSPEISEN**

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

**SALAT**

Gemischter Salat mit Estragondressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

**DESSERTS**

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Frucht-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggi“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Frucht-Honigkompott, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

**2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée**

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

**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.“*