



MITTAGESSEN

Freitag, 18. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauenart“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeño-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

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.“*