



MITTAGESSEN

Montag, 28. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Matjes Cocktail „Hausfrauenart“

Teufels-Fleischsalat

SALAT

Japanischer Togarashi-Gemüsesalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig

Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln Püree

Schweinefilet-Medaillons

Pilzrahmsauce, Brösel-Blumenkohl, Kräuter-Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Brathähnchen mit Paprikasauce und Erbsenreis

DESSERTS

Mandel-Passionsfrucht-Roulade mit Krokant

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kürbis-Linsen-Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Cocktail „Hausfrauen Art“

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Schweinefilet-Medaillons

Pilzrahmsauce, Brösel-Blumenkohl, Kräuter-Kartoffeln

Mandel-Passionsfrucht-Roulade mit Krokant

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gemüsesalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlknockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier

Bordeaux, Frankreich, trocken

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.“