

**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 06. Januar 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

**SALAT**

Gemischter Salat mit Maracuja Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

**HAUPTGERICHTE**

Gedämpftes Forellenfilet  
Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Südstaaten Style Schinkenbraten  
rauchige Sauce, gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

„Jackson´s Penne“  
Hackfleisch-Kräutersugo mit Shiitake Pilzen, Tomaten und Parmesan

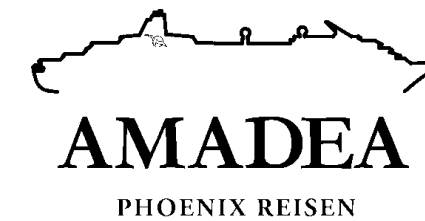
**DESSERTS**

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, grüne Oliven Tapenade, Guacamole, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gedämpftes Forellenfilet  
Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Sauvignon Blanc  
Weingut Herxheim / am Berg,  
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“  
Weingut Paul / Österreich  
0,25l 6,50 €