



## MITTAGESSEN

**Montag, 1. Dezember 2025**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Pflaumen-Cocktail mit Ouzo-Sabayon

Panierte Geflügelleber, Birnen-Chutney, Linsen-Dip

### SALAT

Weißer Bohnensalat

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohl-Cremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauenart“  
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Rotwein-Rinderroulade  
Wurzelgemüse, Röstzwiebel, Kartoffelpüree

„Pasta Aglio e Olio con Frutti di Mare“  
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Olivenöl, Knoblauch und Chili

### DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



## GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Panierte Geflügelleber, Birnen-Chutney, Linsen-Dip

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rotwein-Rinderroulade  
Wurzelgemüse, Röstzwiebel, Kartoffelpüree

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

### VEGETARISCHES MENÜ

Weißer Bohnensalat

Rosenkohl-Cremesuppe

Antipasti-Omelett mit Kartoffel-Aioli und gemischtem Salat

Erdbeereis & Melonen

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg  
Pfalz, Deutschland  
**0,25 l • € 6,50**

#### 2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft 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 oder Servicepersonal.