



## MITTAGESSEN

**Donnerstag, 8. Januar 2026**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Stachelbeer-Himbeer Smoothie mit Chia

Tex Mex Käsesticks mit Jalapeño-Dip

### SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

### SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Fisch-Meeresfrüchte Frikadelle

Zwei Paprikasaucen, grüne Erbsen, provenzalischer Reis

„Smokehouse Beef“

Super zarte Rinderbrust, Curry-BBQ Sauce, Maiskolben, Pommes

„Fegato Veneziano“

Gebratene Kalbsleberstreifen in Chianti-Balsamico Sauce  
mit Röstzwiebeln und Salbei-Kartoffelstampf

### DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Fruchtsalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex Mex Käsesticks mit Jalapeño-Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

„Smokehouse Beef“

Super zarte Rinderbrust, Curry-BBQ Sauce, Maiskolben, Pommes

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit französischem Dressing

Orientalische Linsensuppe

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Fruchtsalat, Schokosauce, Schlagsahne

### 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  
können, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.