



MITTAGESSEN
Samstag, 6. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrucht mit Granatapfeljoghurt

Calamari Fritti mit Tomatem Salat und Aioli

SALAT
Eisbergsalat mit Buffalo Dressing und Popcorn

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Karamelisierte Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Soja-Zackenbarschfilet
Teriyaki-Sauce, Wok-Gemüse, Knoblauchreis

Hähnchen Ragout
Kräutersauerrahm, geröstete Pilze, Brokkoli, Dauphine Kartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“
Feta Käse-Frikadelle, Bratensauce, Gemüse, Kartoffel-Zwiebelpüree

DESSERTS
Nougat-Windbeutel, Bananeneis, gebrannte Mandeln, Sahne

Irish Whiskey & Cream Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Tomatem Salat und Aioli

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Hähnchen Ragout
Kräutersauerrahm, geröstete Pilze, Brokkoli, Dauphine Kartoffel

Nougat-Windbeutel, Bananeneis, gebrannte Mandeln, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrucht mit Granatapfeljoghurt

Karamelisierte Selleriecremesuppe

Kürbiswaffel mit Petersilien-Frischkäse und Paprikasalat

Irish Whiskey & Cream Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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