



MITTAGESSEN
Montag, 22. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Paprika-Rahmgulasch mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Paprika-Rahmgulasch
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse Sugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €