



MITTAGESSEN
Donnerstag, 25. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi Cocktail

Calamari „Thai Style“

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Dorschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Frikassee
Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

Apfelkompott, Baileys Eis, Salted Caramel, Krokantkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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