



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 31. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Papaya Cocktail mit Limone

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

**SALAT**  
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

**SUPPEN**  
Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratener Neuseeland Hoki  
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Rehschulter „Bourguignon“  
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“  
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

**DESSERTS**  
Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Rehschulter „Bourguignon“  
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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