



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 05. Januar 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Tropischer Fruchtcocktail

Mediterraner Thunfischsalat

**SALAT**  
Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

**SUPPEN**  
Asia Karotten-Ingwersuppe mit Nudeln

Blaubeeren-Vanille Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Schellfischfilet  
Muschel-Gemüseragout, krosser Speck, Salzkartoffeln

Geflügelfrikassee  
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, gelber Kräuterreis

„Aus der Mannschaftsküche“  
Canneloni Bolognese mit Mozzarella und Genovese Sauce

**DESSERTS**  
Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen Quark, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Mediterraner Thunfischsalat

Blaubeeren-Vanille Kaltschale

Geflügelfrikassee  
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, gelber Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

Asia Karotten-Ingwersuppe mit Nudeln

Spinat-Käse Toast mit Spiegelei und Tomaten-Hollandaise

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Sommerliebe  
Weingut Herxheim / Phalz  
0,25l 6,50 €

2023 Spätburgunder  
Weingut Herxheim / Phalz  
0,25l 6,50 €