



MITTAGESSEN
Freitag, 14. November 2025
At Sea

VORSPEISEN

Mango-Cocktail mit Safran Creme

Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

SALAT

Palmherzen Salat mit Ingwer Dressing

SUPPEN

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Blutorangen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Curry-Limetten Fisch-Meeresfrüchtesuppe
Kimchi, Joghurt Dip, Kokos Crostini

Krosse Spanferkelkeule

Weizenbiersauce, Rahm-Rosenkohl, Semmelknödel Muffin

„Aus der Mannschaftsküche“

Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Senfzwiebel, Pickles
und Salzstangerl

DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Dunkles Schokoladeneis, Himbeeren, Karamellsauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK
Butter, Erbsencreme, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Krosse Spanferkelkeule

Weizenbiersauce, Rahm-Rosenkohl, Semmelknödel Muffin

Dunkles Schokoladeneis, Himbeeren, Karamellsauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Palmherzen Salat mit Ingwer Dressing

Blutorangen Kaltschale

Käse-Tortellini mit Spinatsauce und Taleggio

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von
unserer Küchenchefin