



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 3. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Gebackener Hirtenkäse mit Limettencreme und Pita Brot

Schinkenspeck mit Balsamico-Gemüse

**SALAT**

Couscous-Melonen Salat mit Tikka Masala Dressing

**SUPPEN**

Indonesische Geflügelsuppe

Roma Tomatensuppe mit Pinienkernen

**HAUPTGERICHTE**

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten  
Spinat Beurre Blanc, Rosmarin-Schmorgemüse, Grießplätzchen

Portwein-Rinderroulade

Waldpilze, Kürbis-Aprikosen Chutney, Schupfnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Hähnchenbrust Schaschlik, Senf-Kräuterbutter, Letscho, Pfefferreis

**DESSERTS**

Vanille-Cremeschnitte mit Kirscheis und Baiser

Kokos-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

**GEDECK**

Butter, Trüffelcreme, Oliven Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Gebackener Hirtenkäse mit Zitronencreme und Pita Brot

Indonesische Geflügelsuppe

Portwein-Rinderroulade

Waldpilze, Kürbis-Aprikosen Chutney, Schupfnudeln

Kokos-Schokoladen Eisbecher

**PASTA**

Bolognese-Mozzarella Lasagne mit geträufelten Artischocken

**VEGETARISCHES MENÜ**

Couscous-Melonen Salat mit Tikka Masala Dressing

Roma Tomatensuppe mit Pinienkernen

Indonesische Glas-Bratnudeln mit Tofu, Gemüse und Linsen Chips

Vanille-Cremeschnitte mit Kirscheis und Baiser

**WEINEMPFEHLUNG**

Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

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