



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 getrüffelten 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*