



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 5. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
3x Melone mit Dinkel Muesli

Calamari Fritti mit Salmorejo Crème und Chicoree

**SALAT**  
Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Knoblauchcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Forellenfilet  
Lauch-Sahne Gnocchi, glasierte Salbei-Weintrauben

Backpflaumen-Jungschweinrücken  
Pommery Senfsauce, Kräuter Gemüse, Parmesan Kartoffel

“Aus der Mannschaftsküche”  
Hackbraten mit Pfeffersauce, Spiegelei, Gemüse-Kartoffelstampf

**DESSERTS**  
Noch warmer Mohnstreusel mit Rum-Pflaumen und Schlagobers

Vanilleeis, warme Schokosauce, Sahne, Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Barbecue Butter, Meerrettich Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Calamari Fritti mit Salmorejo Crème und Chicoree

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Backpflaumen-Jungschweinrücken  
Pommery Senfsauce, Kräuter Gemüse, Parmesan Kartoffel

Noch warmer Mohnstreusel mit Rum-Pflaumen und Schlagobers

**PASTA**  
Bandnudeln mit Wildschweinragout, Wurzelgemüse, Basilikum-Honig Pesto

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Eisbergsalat mit Ei und grünem Dressing

Knoblauchcremesuppe

Paprika-Kartoffel Bratling mit Frischkäsesauce

Vanilleeis, warme Schokosauce, Sahne, Mandeln

**WEINEMPFEHLUNG**

Riesling Q.b.A.  
„Schloss Vollrads“  
Rheingau / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier  
Saint Andre du Bois  
Cote de Bordeaux / Frankreich  
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*