



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 6. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Sardinen Törtchen mit Apfel-Mandel Vinaigrette

Panierte Kalbsleberstreifen  
mit Selleriecreme und Balsamico-Kirschenkompott

**SALAT**

Blattsalat mit Schmor-Pfirsich und Mozzarella

**SUPPEN**

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Karotten-Ingwer Creme Suppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebartenes Saithe Filet  
Kichererbsen-Miso Sauce, Chorizo Chips, Orzo Pasta

Schweinelende „Spanische Art“  
Romesco-Sauce, Zucchini, gebratener Safran-Reistaler

„Aus der Mannschaftsküche“  
Rahmgulasch mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

**DESSERTS**

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Tomatenbutter, Spinatcreme, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Sardinen Törtchen mit Apfel-Mandel Vinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Schweinelende „Spanische Art“  
Romesco-Sauce, Zucchini, gebratener Safran-Reistaler

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

**PASTA**

Spiralnudeln mit Kaninchen-Artischocken Ragout, Erbsen  
und geriebenem Manchego Käse

**VEGETARISCHES MENÜ**

Blattsalat mit Schmor-Pfirsich und Mozzarella

Karotten-Ingwer Creme Suppe

Kürbisrisotto mit Pilzen und Ziegenfrischkäse-Bällchen

Erdbeereis & Melonen

**WEINEMPFEHLUNG**

Liebingswein Cuvée weiß, Q.b.A  
Peter Mertes  
Pfalz / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Liebingswein 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*