



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 10. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Gebackener Emmentaler mit Karotten-Ananassalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

**SALAT**  
Gemischter Salat mit französischem Dressing

**SUPPEN**  
Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe mit Chili

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Fisch Trio  
Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Paprika-Rahmgulasch  
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“  
BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

**DESSERTS**  
Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Paprika-Rahmgulasch  
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

**VEGETARISCHEs MENÜ**  
Gebackener Emmentaler mit Karotten-Ananassalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse Sugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

**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*