



**ABENDESSEN**  
**Donnerstag, 18. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Bananen-Kiwi Cocktail  
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

**SALAT**  
Tomatensalat „Caprese“

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit  
Cremige Karotten-Ingwersuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Kingklip Filet  
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken  
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln  
Cornflakes-Käse Putenrolle  
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelpalten

**DESSERTS**  
Mini Quark-Crêpe mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis  
Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell  
Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Bergkäse, Bleu d'Auvergne, Pon't Eveque, Aprikosensenf, Nussbrot



**GEDECK**  
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney  
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken  
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Crêpe mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Tomatensalat „Caprese“  
Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“  
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse  
Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

**WEINEMPFEHLUNG**  
2023 Alte Reben Grüner Veltliner  
Guglzipf / Weingut Turmhof  
Kamptal / Österreich  
0,75 l 27,30 €

2020 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig  
Weingut Schloss Ortenberg  
Baden / Deutschland  
0,75 l 27,50 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*