



MITTAGESSEN
Donnerstag, 18. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

,Rigatoni Verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

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