



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 19. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

**SALAT**  
Kürbissalat mit Chia

**SUPPEN**  
Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Neuseeland Hoki Filet  
Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout  
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne  
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

**DESSERTS**  
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



**GEDECK**  
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout  
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel  
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Kaitui Sauvignon Blanc  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland  
0,75l 33,60 €

2022 Black Print Q.b.A.  
Weingut Markus Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland  
0,75 l 33,60 €

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