



ABENDESSEN
Dienstag, 23. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Couscous-Tatar mit Ziegenkäse

SALAT
Brokkoli-Kichererbsen Salat mit Sesam Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Pico de Gallo, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Kaninchen-Kräuterrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Polenta

DESSERTS
„Pastei de Nata“
portugiesische Puddingtörtchen mit Espresso Eis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Pico de Gallo, kreolischer Reis

„Pastei de Nata“
portugiesische Puddingtörtchen mit Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Tatar mit Ziegenkäse

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 26,30 €

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