



MITTAGESSEN
Mittwoch, 24 Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Roastbeef Carpaccio & Crostini „Caesar Style”

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Speckknödel

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerhechtfilet
Peri Peri-Shrimps Sauce, Brokkoli, Kräuterreis

Gebratene Kalbsleberstreifen
Calvados-Sahnesauce, Röstzwiebel, Salbei-Kartoffelstampf

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Portugiesische „Doce de Bolacha“ Keks-Vanillecreme

Weihnachtliche Biskuit-Eiscreme Roulade

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Roastbeef Carpaccio & Crostini „Caesar Style”

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel

Gebratene Kalbsleberstreifen
Calvados-Sahnesauce, Röstzwiebel, Salbei-Kartoffelstampf

Portugiesische „Doce de Bolacha“ Keks-Vanillecreme

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Weihnachtliche Biskuit-Eiscreme Roulade

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
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