



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 Winzergenossenschaft 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