



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 26. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern

**SALAT**  
Fenchelsalat mit Mandarine

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Käseknusperchen  
  
Creme de Ratatouille mit Croissant Croutons

**SORBET**  
Grüner Apfel mit Kardamom-Martini

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Limandesfilet  
Ananas-Sambal Sauce, Pak-Choi, Sesam-Kartoffelcreme

Getrüffelte Hirschroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Schweinefilet am Stück gebraten  
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Studentenfutter-Bällchen

**DESSERTS**  
Roberta´s Stollen-Zauber mit Birneneis und Grand Marnier-Sabayon

Weihnachts Panna Cotta  
Punsch-Beerengrütze, Mandel Crumble

Frisch geschnittenes Obst  
  
„Käsevariation“  
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



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

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Grüner Apfel mit Kardamom-Martini

Getrüffelte Hirschroulade  
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Roberta´s Stollen-Zauber mit Birneneis und Grand Marnier-Sabayon

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Fenchelsalat mit Mandarinen

Creme de Ratatouille mit Croissant Croutons

Grüner Apfel mit Kardamom-Martini

Kartoffel-Gemüsecurry  
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Weihnachts Panna Cotta  
Punsch-Beerengrütze, Mandel Crumble

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Fernweh Riesling  
Riesling Qba / Remstalkellerei  
Herxheim / Deutschland  
0,75l 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A  
Winzergenossenschaft Herxheim  
Pfalz / Deutschland  
0,75l 25,20 €

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