



ABENDESSEN
Freitag, 26. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern

SALAT

Fenchelsalat mit Mandarine

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekneusperchen

Creme de Ratatouille mit Croissant Croutons

SORBET

Grüner Apfel mit Kardamom-Martini

HAUPTGERICHTE

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

Geträufelte 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-Berengrütze, 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 Käsekneusperchen

Grüner Apfel mit Kardamom-Martini

Geträufelte 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-Berengrütze, 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 könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin