



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 27. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Fruchtcocktail mit Sojaflocken-Joghurt

Scharfer Thai Glasnudelsalat

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Sweet Chili-Bananen Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Geröstete Blumenkohlsuppe mit Crostini

**HAUPTGERICHTE**  
Mit Honig geflammter Matjes  
Grüner Bohnensalat, Remoulade, Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes  
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

**BBQ-Jerk-Schweinerippchen**  
Maiskolben, Hasselback Kartoffeln, Ananas-Ingwer Salsa

**DESSERTS**  
Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Walnuss-Pizzicotti, Sahne  
Frisch geschnittenes Obst  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Fruchtcocktail mit Sojaflocken-Joghurt

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes  
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreisreis

Vanilleeis, Schokosauce, Walnuss-Pizzicotti, Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Scharfer Thai Glasnudelsalat

Geröstete Blumenkohlsuppe mit Crostini

Brokkoli-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A  
Peter Mertes  
Pfalz / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A  
Peter Mertes  
Pfalz / 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