



MITTAGESSEN
Montag, 29. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Virgin Mojito Obstsalat

Schinken-Caesar Wrap mit Pringles Chips

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Zucchinicremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Caribbean Bouillabaisse“

Fisch & Meeresfrütesuppe mit Gemüse, Palmherzen,
Jalapeno-Mayo und Baguette-Crisp

Kasseler im Brotteig

Weizenbier-Bratensauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Maccaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS

„Doce da Casa“ Trifle

Vanillepudding mit Schlagsahne und Maria Cookies

Granatapfeleis mit Melone, Campari und Quarkcreme

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Pringles Chips

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

„Caribbean Bouillabaisse“

Fisch & Meeresfrütesuppe mit Gemüse, Palmherzen,
Jalapeno-Mayo und Baguette-Crisp

„Doce da Casa“ Trifle

Vanillepudding mit Schlagsahne und Maria Cookies

VEGETARISCHES MENÜ

Virgin Mojito Obstsalat

Zucchinicremesuppe

Gebackener Camembert

Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Granatapfeleis mit Melone, Campari und Quarkcreme

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier

Saint Andre du Bois

Cote de Bordeaux / Frankreich

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