



MITTAGESSEN
Dienstag, 30. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Schinken-Käse Krokette mit Ingwer-Ketchup

SALAT
Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Kartoffelcremesuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchini-mantel
Mango-Chilisauce, Gemüsespießchen, karibischer Reis

Ahornsirup-Schulterbraten
Sweet Chili BBQ Sauce, Ranch Salat, Kräuter-Kartoffelspalten

„Aus der Mannschaftsküche“
Gulasch mit Spiegelei, Gewürzgurke und Serviettenknödel

DESSERT
Nougatmousse mit Himbeere und Matcha Crumble

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butte, Pesto Rosso, Wasabi Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Käse Krokette mit Ingwer-Ketchup

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Schellfisch im Zucchini-mantel
Mango-Chilisauce, Gemüsespießchen, karibischer Reis

Nougatmousse mit Himbeere und Matcha Crumble

VEGETARISCHES MENÜ
Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Kartoffelcremesuppe mit Majoransahne

Gefüllte Paprika mit Bohnen-Cassoulet und Knoblauchbrot

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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