



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 8. Januar 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Fruchtsalat mit geeister Margarita  
  
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

**SALAT**  
Kreolischer Tomaten Salsa Salat

**SUPPEN**  
Zitronengras-Nudelsuppe

Zwiebelcremesuppe mit Zimt Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gefülltes Flunderröllchen  
Sternanis Sauce, Spinat, provenzalischer Reis

Gebratene Kalbsleber  
Chianti Sauce, Gremolata, glasierte Karotten, Gnocchi

Amera Crispy Fried Chicken  
Super knuspriges Hähnchen, Caesar Salad, Mango-Dip, Pommes Frites

**DESSERTS**  
Schokoladen Kuchen mit Frappelatte Sauce

Vanilleeis mit Früchten, Biskuit und Tres Leches Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Zitronengras-Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleber  
Chianti Sauce, Gremolata, glasierte Karotten, Gnocchi

Vanilleeis mit Früchten, Biskuit und Tres Leches Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Kreolischer Tomaten Salsa Salat

Zwiebelcremesuppe mit Zimt Croutons

„Pasta Aglio e Olio“  
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, und Chili

Schokoladen Kuchen mit Frappelatte Sauce

**WEINEMPFEHLUNG**

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

Liebblingswein 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*