



## 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

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